

pizza e pasta

ITALIANA

n° 10

NOVEMBRE '16

*Speciale
senza glutine*

www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXVII





ANTICO MOLINO ROSSO®



SpigaBuona
SENZA GLUTINE BIO PER TUTTI



miscele **SENZA GLUTINE BIOLOGICHE**

macinate a pietra | semintegrali | senza zucchero

www.spigabuona.com - senzaglutine@spigabuona.com

Saremo presenti al **GLUTEN FREE EXPO** di Rimini
dal 19 al 22 Novembre 2016
Venite a trovarci al **PAD. C7 - Stand 15ABCD**

Maestrella

PIZZA CHEESE

UNA GAMMA UNICA
PER IL SUCCESSO DI
TUTTE LE VOSTRE
RICETTE



ELEVATO POTERE **filante**
CONSISTENZA **fondente**
UN SAPORE **lattico deciso**

Solo MAESTRELLA vi offre una gamma completa di mozzarelle e formaggi per pizza per tutti gli usi. Elevato potere filante, consistenza fondente, una ricetta per ogni tipo di forno, mix o mozzarella 100% latte: con MAESTRELLA potete scegliere tra ingredienti freschi, surgelati e IQF, per il sicuro successo delle vostre pizze o altre preparazioni gastronomiche.

Scoprite la gamma di prodotti e le ricette su: www.maestrella.com



EURIAL ITALIA

CONTATTI: Guillaume Rozoy ((+39) 340 8488861 / guillaume.rozoy@eurial-international.com)

Franck Galopin ((+39) 348 5669658 / franck.galopin@eurial-international.com)

www.eurial-international.com - www.maestrella.com

Eurial
International

AZIENDE

Ambrogi Forni	pag. 9
Antico Molino Rosso	pag. 2
Beretta F.Ili	pag. 89
Birra Peroni	pag. 100
Cad - David Forni	pag. 15
Consorzio Aceto Balsamico di Modena IGP	pag. 46
Eurial	pag. 3
Eurovo	pag. 17
Famila	pag. 45
Farmfrites	pag. 55
Fiera di Las Vegas,	
International Pizza Expo	pag. 67
Fiera di Milano, Host	pag. 57
Fiera di Padova, Tecnofood	pag. 84
Fiera di Rimini, Beer Attraction	pag. 66
Fiera di Rimini, Gluten Free expo	pag. 87
Fiera di Riva del Garda	pag. 90
Forni Pavesi Rimini	pag. 82
Gi.Metal	pag. 53
Greci	pag. 41
Latterie Montanari	pag. 71
Lidia	pag. 32
Liner	pag. 59
Lira	pag. 83
Molino Agugiaro & Figna	pag. 29, 91
Molino Dallagiovanna	pag. 35
Molino Denti	pag. 43
Molino Pasini	pag. 7
Molino Piantoni	pag. 81
Molino Pivetti	pag. 75
Molino Polselli	pag. 99
Moretti Forni	pag. 21
Novaltec	pag. 77
Omega Distribuzione	pag. 33
Pizzaway	pag. 37
Pizzamaster	pag. 61
Redoro	pag. 49
Refrattari Regello	pag. 69
Rinaldi Superforni	pag. 31
Rispo Surgelati	pag. 25
RPM	pag. 27
Rummo	pag. 23
Sanfelici Conserve	pag. 47
Sitta	pag. 11
Smoky Elettromeccanica	pag. 73
Vecogel	pag. 85
Velma - Pastaline	pag. 79
Ventidue	pag. 63

6 EDITORIALE

di Giampiero Rorato

8 PRIMA PAGINA

10 PIZZA NEWS

12 — Guardando al futuro

di Giampiero Rorato



44

SPECIALE SENZA GLUTINE

— Salvatore Salviani una passione che si chiama senza glutine

di Patrizio Carrer

48

SPECIALE SENZA GLUTINE

— La pizza senza glutine del Campione del Mondo Gluten Free 2016

di Caterina Orlandi

50

SPECIALE SENZA GLUTINE

— Pizza e cucina senza glutine: che fare? Normative e buone pratiche

di Francesca Lagonia

54

SPECIALE SENZA GLUTINE

— Le pizze per celiaci: ecco i consigli di un medico specialista

di Antonella Spedicato

60

L'ANGOLO DELLA BIRRA

— Qualità senza compromessi per le birre senza glutine

di Alfonso Del Forno

64

LA STORIA DELLA PIZZA 2^a PARTE

— Andiamo alle origini

di Giampiero Rorato

68 — Iniziamo da principio: Le prime schiacciate

di Caterina Orlandi

72 QUESTIONE DI GUSTO

La grande attualità di Georges Auguste Escoffier

di Nives Piva

76 IL TURISMO

—Alla scoperta dell'antica città romana di Ptuj e delle bellezze del suo territorio

di Giampiero Rorato

82, 88

**- German Pizza Trophy
- Il Giropizza d'Europa
- European Gluten free Trophy**



92

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

BASTA CON LA SOLITA PIZZA!

SAREMO PRESENTI A:
SIGEP
RIMINI FIERE
21-25 GENNAIO

KEBAB, SPIEDINI E ARROSTICINI.

SAREMO PRESENTI A:
TECNO & FOOD
PADOVA
20 - 23 NOVEMBRE



HACCP



COTTURA INFRAROSSI



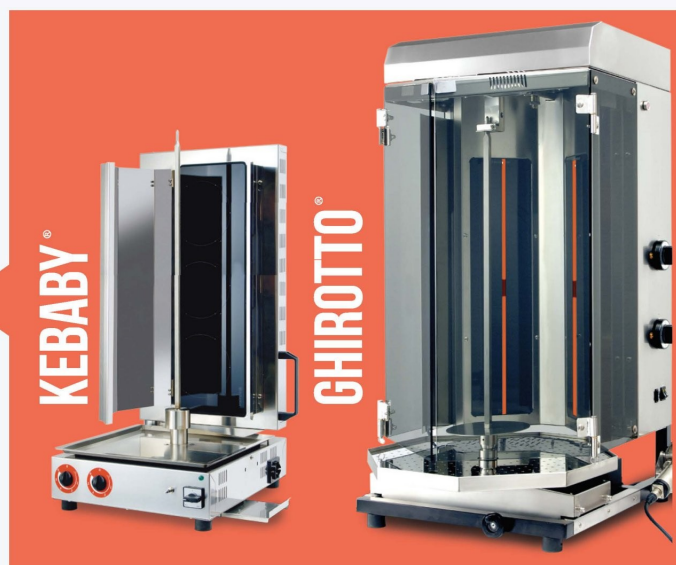
SENZA CAPPA



BASSO CONSUMO ENERGETICO



VETRI TEMPERATI



Canali Creative Studio



Tecnifood si riserva il diritto di acquisire i diritti di qualsiasi marchio senza preavviso.

Non resta che scegliere!

800 014 405 | www.techfood.it | [f](#) [t](#) [g](#) [t](#)

Macchine da banco e negozi semplicemente geniali.

TECHFOOD
HORECA INNOVATIONS

EDITORIALE

La natura è in grado di produrre tutto ciò che serve per una sana e corretta alimentazione, sono piuttosto gli uomini che, nel corso del tempo, hanno maltrattato la terra e mal utilizzato i doni messi a nostra disposizione da Dio. Di cibo ce n'è per tutti e nella quantità necessaria e pur giunti nel pianeta a sette miliardi e mezzo di abitanti, continuiamo, soprattutto nel mondo ricco, a sperperare una notevole quantità di alimenti gettandoli nelle immondizie, oltre a utilizzare in maniera non corretta l'acqua, a lasciare incolti migliaia e migliaia di ettari coltivabili, a produrre alimenti in modo poco equilibrato.

Una buona parte di umanità, lo vediamo ogni giorno, non gode buona salute; le spese sanitarie crescono anno dopo anno; aumentano le allergie e le intolleranze, eppure la natura mette a disposizione di ciascuno quanto serve per una sana e corretta alimentazione che potrebbe liberarci da numerose malattie. Quello che purtroppo manca è una vera educazione alimentare, tema serissimo, sul quale questa rivista è da sempre decisamente impegnata.

In questo numero dedichiamo diversi approfondimenti al tema della celiachia, convinti comunque che una sana alimentazione e un'intelligente scelta dei cereali con la cui farina confezionare il pane, la pasta, la pizza, i dolci aiuterebbe molto a star bene e sarebbe un aiuto preventivo da tenere in grande considerazione.

Credo sia sempre valida la regola dei saggi medici per i quali la cura della malattia viene dopo la cura del malato, dal momento che, spesso, le medicine che servono per curare una malattia ne provocano altre. E, come dicevano i medici antichi e come si legge nei ricettari medioevali, soprattutto arabi e persiani, le malattie si prevenivano con una corretta alimentazione. Ed è ciò che questa rivista sostiene da sempre.

www.giampierororato.blogspot.com



DI GIAMPIERO RORATO

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXVI - n.10 Novembre 2016

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE RESPONSABILE

Giampiero Rorato

SEGRETARIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

PUBBLICITÀ

Patrizio Carrer, Caterina Orlandi

RESPONSABILE PROGETTO

David Mandolin

REDAZIONE

30021 CAORLE (Venezia)

via Sansonessa, 49

Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007

E-mail: redazione@pizzapastaitaliana.it

www.pizzapastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo e Paola Dus

— Mediagrablab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese

— Mediagrablab

IN COPERTINA

illustrazione
di Diego Cusano

STAMPA

MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Giuseppe Dell'Aquila, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.) Abbie Jarman (Pizza, U.S.A.) Hidenao Takahashi (Pan World Inc., Giappone) Kazuko Nagamoto (ICT, Giappone) Takeshi Tanaka (Quattro Stagioni, Giappone) Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).



ASSOCIATO
ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA
PERIODICA



ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA
PERIODICA SPECIALIZZATA

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

ITALIA Pizza e Pasta Italiana

SPAGNA RRR Revista de

Restauración Rápida,

Pizza y Restauración

U.S.A. Pizza Today, Pizza, P.M.Q.

Steve Green

INGHILTERRA Pizza, Pasta & Italian Food

GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 - FAX 0421.81007

ABBONAMENTI E ARRETRATI

— PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO
O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 21 23 48

dal lunedì al venerdì

dalle ore 10 alle ore 12

dalle ore 15 alle ore 17

INVIARE UN FAX A 039 99 91 551

IeO Informatica e Organizzazione Srl

— Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA E-MAIL A abbonamenti@ieoinf.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



F A R I N A

D E L M I O

S A C C O ®

LINEA PIZZERIA



**FARINA
DEL MIO
SACCO**

DI PATRIZIO CARRER

In arrivo i semi glutenfree e l'orzo antico-lesterolo



Dall'avena senza glutine all'orzo che combatte il colesterolo, alla primula che non dà allergie. Sono alcune novità che arrivano sulla tavola dei consumatori grazie alla ricerca applicata al settore sementiero. È quanto è emerso a Roma dall'assemblea generale Esa, l'associazione delle aziende sementiere europee che vantano una posizione di leadership a livello mondiale nella creazione varietale e nella moltiplicazione delle sementi. Questo grazie agli investimenti in ricerca e sviluppo che hanno innescato un'accelerazione nella costituzione professionale di nuove varietà vegetali. La ricerca è all'avanguardia nello studio di nuovi prodotti che offriranno ai consumatori vantaggi anch'essul piano della salute. Nell'ambito della nutrizione, ad esempio, c'è il progetto italiano sui fagioli, che ha permesso di creare nuove varietà utilizzabili per la produzione di farine e prodotti per celiaci e per contrastare il diabete. E ce n'è uno spagnolo, che prevede lo studio di nuove varietà di avena senza glutine per le persone affette da celiachia. In Germania è nata una varietà di orzo ad alto contenuto di beta-glucani, che abbassano i livelli di colesterolo nel sangue e la glicemia postprandiale, mentre in Olanda è già in commercio una varietà di primula a uso ornamentale che non produce primina, sostanza irritante che può produrre reazioni allergiche.

German Gymnasium, il più bel ristorante del mondo si trova a Londra

Si trova nella capitale londinese, tra le fermate della metro King Cross e S. Pancras, il più bel ristorante del mondo, almeno secondo la "Restaurant & bar Design Awards", vera e propria hall of fame dei locali esteticamente più belli, originali e accoglienti del mondo. Il ristorante "German Gymnasium" è sito in uno dei punti di passaggio più importanti della capitale inglese ed è aperto dall'anno scorso: il menù propone piatti tipici della cucina centro europea e l'aspetto del locale sia all'interno che all'esterno non passa inosservato. Una struttura che esternamente richiama ai vecchi birrifici del 19esimo secolo, ma all'interno nasconde arredi di alto livello realizzati con legno, acciaio, vetro e marmo.



Birra Peroni ora parte del gruppo Asahi Europe

Peroni saluta Sabmiller ed entra ufficialmente a fare parte del gruppo Asahi Europe, dopo quasi un anno di trattative, la bionda tricolore viene quindi ceduta alla compagnia giapponese, questo passaggio segna per la storica azienda birraria italiana un momento importante, non solo a dimostrazione del valore dei suoi marchi, ma anche a testimonianza di nuove prospettive di sviluppo internazionale e di crescita. Birra Peroni ha infatti chiuso il bilancio al 31 marzo 2016 con 360 milioni di ricavi e un utile di 21,5 milioni. Con i suoi 170 anni di storia e una posizione di rilievo sul mercato italiano, birra peroni continuerà a produrre le sue birre di qualità negli stabilimenti di Roma, Padova e Bari, rifornendosi del malto italiano dalla sua malteria di Pomezia, proprio come avvenuto finora. La produzione nazionale di Peroni è di circa 5 mln di ettolitri all'anno, e dal 1846 è uno dei marchi di riferimento per la birra in Italia. Asahi invece nota per la linea di birre made in Japan, è diventata dal 1889 - anno di fondazione del marchio - una società multinazionale con un lungo elenco di soft drink, liquori, birre e food.

Cereali e pomodoro, dati positivi sui raccolti 2016



I prezzi dei prodotti cerealicoli per il 2017 rimarranno in linea con i prezzi di quest'anno, almeno secondo le previsioni fornite dalla FAO. Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, è stato un anno record per la produzione mondiale di grano e riso, garantendo ampie scorte e prezzi bassi. La produzione a livello mondiale dovrebbe salire a più di 2570 milioni di tonnellate, una crescita del 1,5% rispetto all'anno scorso. La Federazione Russa, secondo le stime della FAO, supererà l'Ue nelle esportazioni di grano, mentre per il riso Asia e Africa si confermano in testa per la produzione. I dati positivi vengono anche dall'industria di trasformazione del pomodoro, complice un clima favorevole nella seconda parte dell'estate la raccolta di pelati, cirio e altri frutti rossi, destinati all'industria alimentare è stato abbondante e di alta qualità. Buona anche la raccolta delle linee bio, la cui produzione segna un aumento di un terzo rispetto all'anno scorso.



Dal 1939 costruttori di forni a legna



Modello Amalfi

Completamente coibentato
e rivestito in acciaio inox e rame.
Costruito in 5 misure diverse.



Modello Italia

Forno dalla linea innovativa.
La cupola personalizzabile presenta
elementi e cappa in rame lavorati a mano.



Modello Mec 80

Forno grezzo da inserire in struttura
muraria e da personalizzare.
Costruito in 6 misure diverse.



Modello Universal

Già coibentato e rivestito in acciaio inox,
con possibilità di frontale in rame.
Adatto anche per fiere, feste, etc.
Costruito in 5 misure diverse.



Modello Jolly

Piccolo forno professionale
Disponibile anche nella versione
grezza da murare e personalizzare.

Tutti i nostri forni possono essere alimentati a gas.

pizza

NEWS

Il fenomeno della pizza “fai da te”



Un fenomeno in espansione che negli Stati Uniti sta spopolando e che in Italia comincia a proporsi in modo capillare, la ristorazione “fai da te” oltreoceano è cresciuta del 11% nel 2015, ma si tratta di una piccola rivoluzione nel mondo della ristorazione e della pizza. Il concetto che sta dietro è quello di proporre piatti “fai da te”: il cliente sceglie uno o più gusti con cui farcire la pizza e poi dopo un breve tempo di attesa, questa viene servita al tavolo – o portata a casa se si tratta di un servizio d’asporto -. I vantaggi sono immediati, si abbattano i costi sul personale e allo

stesso tempo il cliente vede e sceglie il tipo di topping che ritiene più adeguato al suo gusto e alle sue esigenze. La gamma delle pizze a disposizione diventa molto ampia e gli abbinamenti di gusti e sapori si sprecano, a patto ovviamente di garantire sempre prodotti freschi e di qualità non solo per soddisfare il palato, ma anche gli occhi. Il pubblico per il momento sembra apprezzare questa variante, certamente la qualità e la bravura dei pizzaioli sono fondamentali, soprattutto per garantire un buon impasto e una corretta cottura degli ingredienti richiesti.

POLSELLI, AL VIA IL CONTEST PER LA MIGLIORE PIZZA “SOCIAL” CHE VOLERÀ A LAS VEGAS

Lo storico molino di Arce ha lanciato ad ottobre il nuovo concorso per premiare la migliore pizza “social”. Tutti i pizzaioli possono partecipare, postando sulla pagina facebook di Polselli - le farine, la propria pizza. Il regolamento è molto semplice, basta cliccare sul profilo di Polselli - le farine e inviare la foto della propria pizza.

La pizza con più “like” vincerà il premio messo a disposizione dal **molino di Arce**: un viaggio a Las Vegas, in occasione di **Pizza Expo** e la possibilità di partecipare alla competizione di Pizza più famosa d’oltreoceano (per informazioni ed iscrizioni basta visitare la pagina www.facebook.com/polsellispa). Una stagione ricca di novità per Polselli, lo scorso 30 settembre c’è stato il primo “porte aperte” presso lo stabilimento di Arce, un’occasione per visitatori, giornalisti, partner commerciali, per conoscere i cicli produttivi dell’azienda e vedere da dentro il lavoro fatto dallo staff Polselli per garantire qualità e puntualità ai propri clienti. Nel prestigioso contesto di Palazzo Tronconi, ad Arce, sono state presentate le nuove linee di farine dedicate alla panificazione, alla pasticceria e ovviamente alla pizza. La linea di farine “zero”, con un alto contenuto di fibre e sostanze nutritive

indispensabili per una corretta alimentazione, è ideale per il pizzaiolo è pensata per realizzare una pizza buona e allo stesso tempo sana e ricca di nutrienti, ottenuta dalla lavorazione di grani 100% italiani raccolti in coltivazioni non intensive su campi lontani da fonti di inquinamento. Grazie alla macinazione dolce che tutela il cuore del chicco del grano, questa farina (in tre tipologie: tipo 0, tipo 1 e tipo 2), risulta ruvida al tatto, ha un sapore antico e un profumo deciso. Inoltre, sono stati presentati due nuovi prodotti della linea Le Ricette, farine alternative estremamente versatili e di forte personalità. Ai mix di farina con canapa, con curcuma, con farro, con grano arso, con germe di grano, con multi cereali e con paprika vanno ad aggiungersi il mix di farina di grano tenero con orzo tostato e fiocchi d’avena e il mix di farina di grano tenero con segale, semi di girasole e semi di lino.





100% PURO FAGGIO

Non contiene impurità,
né corteccia, né collanti
né idrocarburi, né alcun tipo
di additivo aggregante

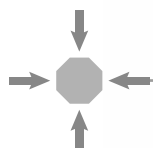


UMIDITA' ≤ 8%

'O Sole mio permette
di raggiungere la temperatura
perfetta in un lampo.

ULTRA COMPATTO

Grazie alla tecnologia
di produzione unica
risulta essere il più
duro e compatto sul mercato



FORMA OTTAGONALE BREVETTATA

Soluzione unica che assicura
Maneggevolezza e Stabilità
evitando il rotolamento
in platea.



CONVENIENTE

A parità di peso e ingombro
surclassa di gran lunga in resa
anche la migliore legna tradizionale



IL PIU' ALTO POTERE RADIANTE INFRA-ROSSO

Ideale per la cottura nel forno refrattario
perché permette di cuocere non solo
per Conduzione e Induzione ma anche
per Irraggiamento.

TEMPERATURA COSTANTE PIU' A LUNGO

Rende molto meglio della legna
tradizionale perché l'essenza
del faggio migliore.



STOCCAGGIO SEMPLIFICATO

Ogni scatola pesa 18 kg e contiene
8 tronchetti permettendo facilità
di stoccaggio, ordine e pulizia
sotto al forno.



PULITO

Testato e certificato
da analisi chimica e batteriologica
per la cottura di alimenti



★ ECOLOGICO ★

Riduce le emissioni di monossido
di carbonio nell'atmosfera, ma
anche la fuliggine nel camino.



'O SOLE MIO E' IL FUTURO DELLA TRADIZIONE

Il Tronchetto 'O SOLE MIO
è Pura Energia da Biomassa,
è Pura Essenza di Legno vergine
dal Faggio Migliore.

'O SOLE MIO offre una alternativa ecologica
piu conveniente e piu potente alla legna tradizionale
perche ha un rendimento superiore e un
potere calorifico costante.



'O SOLE MIO
il tronchetto

SITTA
Benessere Eco-Innovativo

San Giovanni al Natisone (UD) / Italy
T. +39 0432 756883 / F. +39 0432 757462
sitta@sittasrl.com / www.sittasrl.com

GUARDANDO AL FUTURO



DI GIAMPIERO RORATO



**Siamo
cittadini
europei e
chiediamo
un'Europa
più unita
per garantire
un mondo
migliore
per noi e i
nostri
figli**

Questa rivista s'avvia verso i trent'anni di vita e in tutti questo tempo ha costruito con i suoi tanti lettori e con molti ristoratori, cuochi, fornai e con decine di migliaia di pizzerie attive in ogni parte d'Italia e del mondo un solido legame di stima, sia per le informazioni e indicazioni professionali che ha dato e per le manifestazioni che organizza e sostiene – dal Campionato Mondiale della Pizza al Giropizza d'Europa, alla

Scuola Italiana Pizzaioli, ai Master, ecc. – come anche per gli approfondimenti di varia cultura e sull'attualità sempre apparsi su queste pagine. E grazie a questa rete di rapporti sappiamo che anche gli operatori dell'arte bianca e, in primis, i pizzaioli italiani – come del resto gli altri cittadini – si chiedono quali prospettive ha il nostro Paese per assicurare tranquillità professionale ed economica necessarie per guardare con fiducia e ottimismo ai decenni che verranno.

siamo europei

È ormai chiaro a tutti che, pur restando cittadini italiani, figli di una storia e di una cultura che ci identifica e caratterizza, siamo sempre più anche cittadini europei. È l'Europa la patria cui dobbiamo ora guardare con crescente impegno e dedizione, ricordando che da settant'anni il nostro Continente sta vivendo il più lungo periodo di pace di tutta la sua lunghissima storia, grazie a una solidarietà europea inesistente fino al 1945. E non è poco. Il merito va innanzi tutto a quei grandi statisti europei – l'italiano Alcide De Gasperi, il tedesco Konrad Adenauer e il francese Robert Schuman – giustamente chiamati "Padri dell'Europa", che già nell'immediato ultimo dopoguerra capirono che gli abitanti del nostro Continente non avrebbero più accettato che i loro Governi e i loro Parlamenti si dichiarassero vicendevolmente guerra, come era continuamente successo in passato.

A pensare ad una unificazione degli Stati europei fu inizialmente l'italiano Altiero Spinelli (1907-86), fondatore nel lontano 1943, del Movimento Federalista Europeo mentre era relegato a

Ventotene dal fascismo, dopo essere già stato in carcere per ben 10 anni. L'invito di Spinelli fu raccolto il 9 maggio 1950 da Robert Schuman in un celebre discorso, il primo nel quale si parlò di unità dell'Europa, proponendo la costituzione di una Comunità Europea del Carbone e dell'Acciaio (CECA), primo avvio del percorso verso l'attuale Unione Europea.

Scrivo questo perché, per parlare di futuro, non possiamo ignorare la nostra storia ed è doveroso conoscere la strada che, sulla scia dei citati grandi statisti, molti altri politici e moltissimi cittadini d'ogni parte d'Europa si sono uniti fin da subito per chiedere l'abbattimento delle frontiere e una unione sempre più solida delle politiche dei singoli stati. La strada, allora imboccata, procede lentamente, spesso faticosamente, passo dopo passo, e possiamo essere certi che non si tornerà indietro. Per l'Italia sarebbe non solo un fallimento politico ma un vero suicidio economico e un impoverimento generale, per cui l'Europa unita è oggi un valore del quale non possiamo più farne a meno.



SAREMO PRESENTI A:
SIGEP
 RIMINI FIERE
 21-25 GENNAIO

SAREMO PRESENTI A:
**TECNO
& FOOD**
 PADOVA
 20 - 23 NOVEMBRE



Canali Creative Studio



1 KG DI PIZZA
 CONGELATA PRONTA
 IN UN MINUTO

Techfood si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.



TURBO VENTILAZIONE



INFRAROSSI



MICROONDE



FACILE



UTILIZZO 24H



MENU PREIMPOSTATI



FRITTI SENZ'OLIO

800 014 405 | www.techfood.it | [f](#) [t](#) [g](#) [t](#)

Macchine da banco e negozi semplicemente geniali.

TECHFOOD
 HORECA INNOVATIONS



Cosa chiedere all'Europa

Ma così com'è, nonostante gli enormi vantaggi fin qui prodotti, siamo ancora lontano dall'Europa sognata da Spinel-
li, De Gasperi, Adenauer, Schuman ed è per questo che fatica ad essere capita dalle giovani generazioni che, per loro fortuna, sono le prime nella storia a non aver conosciuto la guerra in Italia, e fatica ad essere capita perché gli Stati che la compongono sono litigiosi, egoisti e ancora poco solidali. Credo che le richieste più serie a chi governa oggi l'Europa siano state fatte il 6 maggio scorso da papa Francesco, in occasione del ricevimento del Premio Carlo Magno, il più importante riconoscimento dato dal 1950 dalla città di Aquisgrana (Germania) alle personalità che più hanno operato per l'unità dell'Europa. "Cogliamo l'occasione per auspicare insieme uno slancio nuovo e coraggioso per questo amato Continente. La creatività, l'ingegno, la capacità di rialzarsi e di uscire dai propri limiti appartengono all'anima dell'Europa", ha affermato il Papa nel suo discorso, invitando i governanti a non restare fermi ma a guardare con coraggio e capacità crea-

tiva al futuro per garantire alle presenti e alle future generazioni una vita più dignitosa.

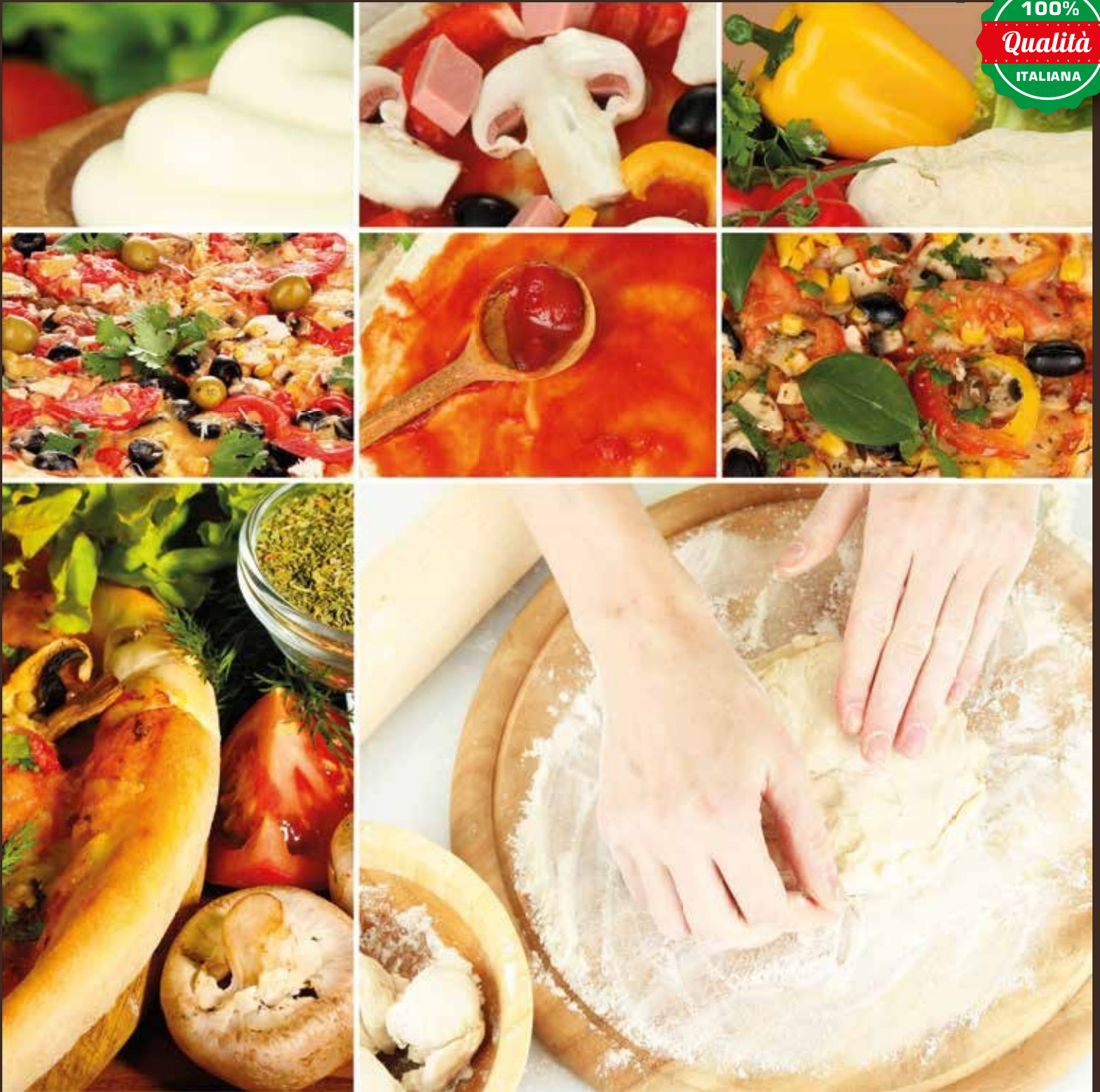
E ha aggiunto: "I progetti dei Padri fondatori, araldi della pace e profeti dell'avvenire, non sono superati: ispirano, oggi più che mai, a costruire ponti e abbattere muri."

Ecco dunque cosa chiedere all'Europa, ecco ciò che interessa di più ai cittadini europei, lontani dalle alchimie politiche spesso difficilmente comprensibili, ma desiderosi di una vita serena nelle proprie città e nelle proprie case, con la sicurezza del lavoro, di un giusto reddito, di un futuro dignitoso per i propri figli.

E la strada per arrivarci l'ha indicata Francesco con queste parole: "Siamo invitati a promuovere un'integrazione che trova nella solidarietà il modo in cui fare le cose, il modo in cui costruire la storia. Una solidarietà che non può mai essere confusa con l'elemosina, ma come generazione di opportunità perché tutti gli abitanti delle nostre città - e di tante altre città - possano sviluppare la loro vita con dignità."

SOPRA

Il Santo Padre,
Francesco, in visita al
Parlamento Europeo



up3up.it

Manca solo un ingrediente.



CAD Italia Srl

Via G. Rossini, 26 - 37060 Castel D'Azzano (VR)
Tel. +39 045518715 - E-mail: info@fornidavid.it



www.fornidavid.it



Le armi del dialogo e la battaglia dell'incontro

Dal lungo e articolato discorso, ascoltato dalle molte decine di autorità europee e trasmesso nel mondo dalle TV si ricava un insegnamento che è alla base di un corretto cammino verso il futuro. Innanzi tutto papa Francesco ha parlato della necessità di una “trasfusione della memoria”, cioè conoscere il passato per capire come affrontare con capacità e coraggio le sfide del mondo multipolare d’oggi. “La pace – ha detto – sarà duratura nella misura in cui armiamo i nostri figli con le armi del dialogo, insegniamo loro la battaglia dell’incontro e della negoziazione”. Ce n’è abbastanza per chiedere anche noi, anche chi lavora nel mondo della ristorazione - imprenditori, cuochi, pizzaioli, pasticceri, fornai, maître, sommelier, camerieri, ecc. – che i Parlamenti e i Governi dei singoli stati europei e dell’Unione Europea si impe-

gnino in un deciso, serio e intelligente rilancio dell’Europa, facendo proprio il “progetto dei Padri fondatori”, per garantire più Europa, più unità di progettualità, più impegno nel sostenere l’occupazione, più solidarietà tra gli stati, più capacità di accoglienza e integrazione, maggior vicinanza e attenzione ai cittadini e ai loro problemi, meno sterili discussioni e più fatti. I cittadini europei – e gli italiani fra questi – chiedono un futuro di certezze per sé e per i propri figli, perché questo era il nobile progetto dei Padri fondatori dell’Europa moderna. E nell’anima dell’Europa c’è ancora, integra e forte, la capacità di promuovere una vera giustizia sociale, un solido progresso economico, e la garanzia di vita dignitosa per tutti gli abitanti del Continente e per quanti qui arrivano in fuga dalla fame, dalle dittature e dalle guerre.

SOPRA

A sinistra, alcuni dei padri fondatori dell’Unione Europea

A destra, Altiero Spinelli e Alcide De Gasperi



Grande novità nel mondo del Senza Glutine...



Preparati in polvere

Topping



Creme pronte

Bagne alcoliche

Spray



SENZA GLUTINE



SENZA OLIO DI PALMA



SENZA GRASSI
IDROGENATI

1

SOLO INGREDIENTE
DA AGGIUNGERE: ACQUA O OLIO



CON UOVA DI GALLINE
ALLEVATE A TERRA

LA CELIA

Nel corso degli anni il quadro clinico della celiachia è mutato, arricchendosi di una grande varietà di sintomi. Oggi la celiachia non si manifesta più esclusivamente con i tipici disturbi gastrointestinali: i sintomi vanno dall'emicrania causata dall'anemia dovuta alla carenza di ferro ai disturbi della fertilità.

I sintomi tipici della celiachia sono diarrea, calo ponderale, spossatezza, gonfiore addominale, dolori addominali, nausea e ritardo nella crescita per i bambini. In alcuni casi subentrano una serie di patologie correlate la cui insorgenza può indicare una celiachia, per es. anemia per carenza di ferro, osteoporosi, amenorrea, carenza di vitamine e minerali, dermatite erpetiforme, disturbi della fertilità o intolleranza al lattosio. Anche le malattie autoimmuni come il diabete di tipo 1 e le patologie epatiche e tiroidee possono essere segnali di una possibile celiachia. La celiachia si manifesta con quadri clinici estremamente eterogenei. A seconda della sintomatologia si distinguono varie forme di celiachia.

- La **celiachia classica**, un tempo definita celiachia tipica, ha uno sviluppo precoce, generalmente a qualche mese di distanza dallo svezzamento. È caratterizzata dai sintomi di malassorbimento tipici della celiachia: diarrea cronica, ritardo nella crescita, inappetenza, nausea e gonfiore addominale. Nei pazienti si riscontra la presenza di auto-anticorpi anti-endomisio e anti-transglutaminasi. La mucosa intestinale presenta le tipiche alterazioni istologiche.



**DOTT.SSA MARISA
CAMMARANO**

BIOLOGA NUTRIZIONISTA

CHIA



- La **celiachia sintomatica**, un tempo definita celiachia atipica o manifesta, si manifesta tardivamente con sintomi extraintestinali, per es. anemia dovuta alla carenza di ferro, aumento delle transaminasi epatiche, dolori addominali ricorrenti, ipoplasia dello smalto dentale, dermatite erpetiforme e ritardo nella crescita in età infantile. Le analisi sierologiche evidenziano la presenza di anticorpi specifici per la celiachia e alterazioni della mucosa intestinale.
- La **celiachia subclinica**, precedentemente denominata asintomatica o silente, è solitamente diagnosticata per caso in pazienti asintomatici sulla base di una analisi sierologica che evidenzia la presenza di anticorpi positivi. La mucosa del tratto intestinale presenta alterazioni istologiche. In molti casi i sintomi sono solo apparentemente celati, in verità l'adozione di un'alimentazione priva di glutine coincide con un evidente miglioramento delle condizioni fisiche e psichiche del paziente.
- Nella **celiachia potenziale**, già celiachia latente, rientrano tutti i casi in cui è accertata la presenza di marker sierologici positivi senza che la biopsia intestinale confermi la diagnosi. Queste persone vanno tenute sotto osservazione per identificare tempestivamente una possibile atrofia dei villi. La celiachia è spesso diagnosticata anche in persone affette da una patologia autoimmune o da sindrome di Down, Turner e Williams o che soffrono di una carenza di IgA.
- Una minima percentuale di celiaci (si aggira intorno allo 0,5%) soffre di **celiachia refrattaria**: nonostante l'adozione responsabile di una dieta senza glutine, si sviluppa una nuova patologia simile alla celiachia.

RONDÒ UNIKA: IL BUSINESS A CINQUE PIASTRE

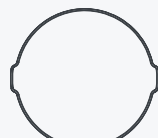
UNA SOLA MACCHINA E TANTE PROPOSTE ON DEMAND

SAREMO PRESENTI A:
SIGEP
RIMINI FIERE
21-25 GENNAIO

SAREMO PRESENTI A:
**TECNO
& FOOD**
PADOVA
20 - 23 NOVEMBRE



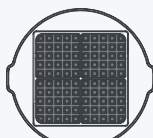
Cantali Creative Studio



CRÊPES



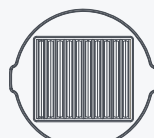
CONI



WAFFLE



DONUTS



CHURRO



Techfood si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.



PIASTRE INTERCAMBIABILI



FACILE DA USARE



OCCUPA POCO SPAZIO



AUMENTA L'OFFERTA



NÈ FUMI NÈ ODORI



NON NECESSITA DI CAPPA

800 014 405 | www.techfood.it |

Macchine da banco e negozi semplicemente geniali.

TECHFOOD
HORECA INNOVATIONS

LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

Alcuni individui accusano una serie di sintomi dopo l'ingestione di grano e altri cereali contenenti glutine, nonostante non siano presenti marcatori sierologici o istologici della malattia celiaca.

Le definizioni "sensibilità al glutine non celiaca" e "sensibilità al frumento non celiaca" sono state in passato utilizzate indifferentemente per definire il suddetto gruppo di individui.

I sintomi associati a quest'ultima condizione sono simili a quelli della celiachia: generalmente gonfiore, dolori addominali, diarrea, fatica, emicrania e difficoltà cognitive.

Nonostante il grande interesse scientifico rivolto a questa sensibilità, l'eziologia e il meccanismo dei sintomi associati sono ancora in gran parte sconosciuti e non sono neppure stati identificati i biomarcatori diagnostici. Alcuni studi suggeriscono però la presenza di giunzioni intercellulari e anomalie del sistema immunitario in un sottogruppo di individui. L'ipotesi avanzata dagli autori di questo studio è che l'eccessiva reazione degli anticorpi a quelli della gliadina propri degli individui con "sensibilità al frumento non celiaca" potrebbe essere provocata da crescenti anomalie della barriera epiteliale. La superficie dell'epitelio intestinale dell'uomo è in contatto continuo con un gran numero di microrganismi; si associa quindi un epitelio intestinale non integro con un'attivazione immunitaria sistemica che ha come risultato la traslocazione di componenti microbiche dal lume intestinale alla circolazione.

A proposito dell'aumento di questa patologia in tutto il mondo, secondo uno studio il suo incremento ha avuto luogo in parallelo con l'aumento dell'uso di erbicidi al glifosato, come il Roundup. A dirlo è un nuovo studio sottoposto al vaglio della comunità scientifica. Secondo quanto riportato, si sostiene che l'uso di questi erbicidi comporti un forte aumento nella celiachia, l'intolleranza al glutine. Una recente stima suggerisce che una persona su venti ora soffra di questa ma-

lattia glutine intollerante. Tutti gli effetti biologici noti del glifosato contribuiscono alla patologia della malattia celiaca. Nell'abstract dello studio, si sottolinea che il glifosato, il principio attivo di diserbante, Roundup, è il più importante fattore causale in questa epidemia. I pesci esposti al glifosato sviluppano problemi digestivi che ricordano la malattia celiaca. La celiachia è associata a squilibri nei batteri intestinali che possono essere pienamente spiegati dagli effetti noti di glifosati su batteri intestinali. I pazienti celiaci riscontrano un aumento del rischio di linfoma non-Hodgkin, che è stato anche correlato con l'esposizione al glifosato. Questioni riproduttive associate alla celiachia, come l'infertilità, gli aborti spontanei ed i difetti di nascita, possono anche essere spiegati dal glifosato. I residui di glifosato nel grano ed in altre colture sono probabilmente in aumento a causa della crescente pratica di essiccazione della coltura appena prima del raccolto. Alla luce di quanto affermato sarebbe opportuno che i governi riconsiderassero le politiche in materia di sicurezza dei residui di glifosato negli alimenti.



IN FOTO
Cereali
senza
glutine

Abbiamo immaginato il futuro.
E lo abbiamo fatto diventare realtà.

Nuova serieS.

30%

di consumo
in meno*



20%

più veloce*



con l'innovativa tecnologia
ECO SMARTBAKING, serieS
consente tempi più rapidi e
un risparmio energetico
mai visto fino ad ora in un
*forno statico tradizionale.

ed in più:

funzione PowerBooster
funzione carico parziale
Eco Stand-by
display a colori TFT
doppio timer di cottura
ingresso dati USB
funzione pulizia



Numero Verde Gratuito

800 975802

morettiforni.com
info@morettiforni.com



serieS
evolution

MORETTI
FORNI S.P.A.

Sigep ABtech
expo

PAD. D3 - STAND 112



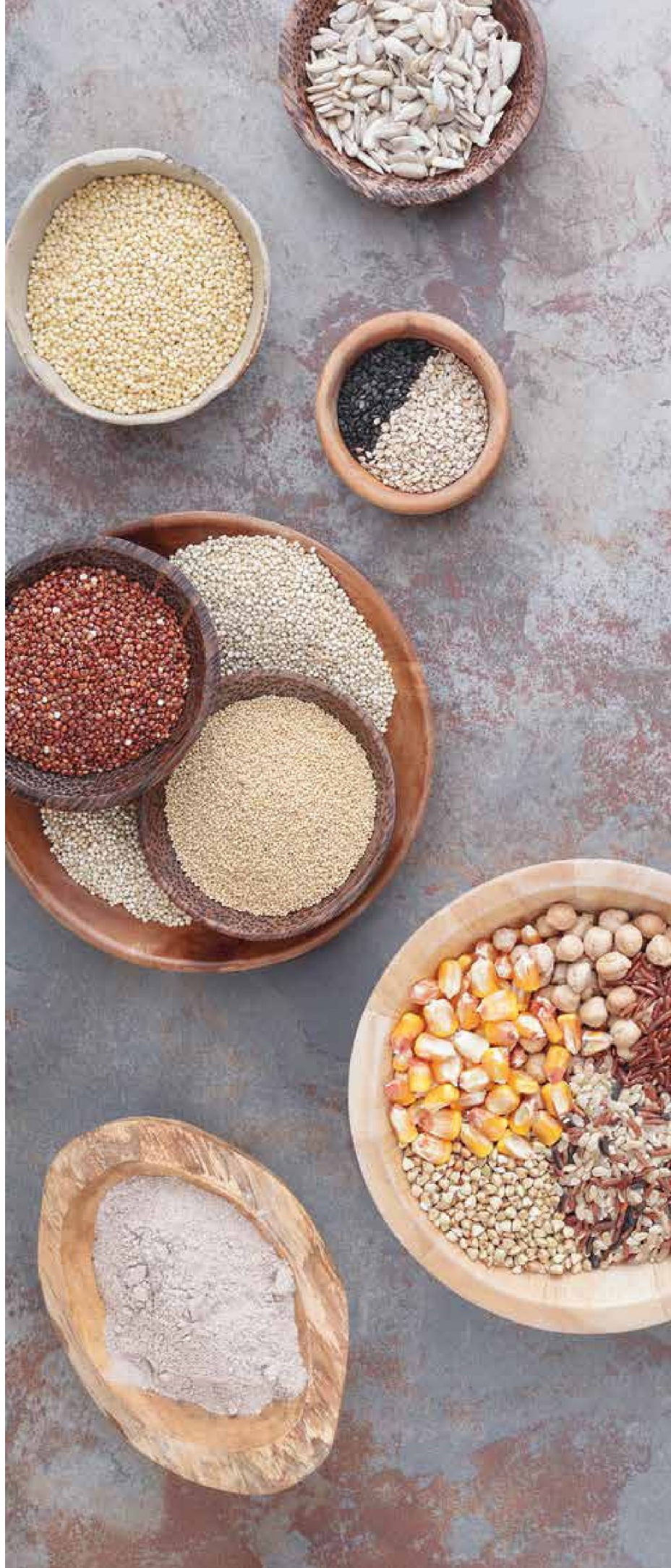
LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

LA MAGGIOR PARTE, MA NON LA TOTALITÀ, DELLE PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE PUÒ INSERIRE L'AVENA NELLA PROPRIA DIETA SENZA EFFETTI NEGATIVI PER LA SALUTE.

Importanti sono stati i cambiamenti che si sono ottenuti a proposito della etichettatura per i prodotti destinati ai celiaci. Dal 20 luglio infatti è in vigore la normativa europea, recepita dal decreto ministeriale del 17 maggio scorso, che regola la materia. Sulle confezioni andrà scritto prodotto "senza glutine, specificamente formulato per celiaci" o "senza glutine, specificamente formulato per persone intolleranti al glutine". Questa dicitura farà sì che gli alimenti in questione possano essere inclusi nel Registro degli alimenti erogabili dal Servizio sanitario nazionale, come previsto nei livelli essenziali di assistenza. Una delle conseguenze principali è che non si potranno più pubblicizzare genericamente prodotti dietetici a fini medici, in quanto la norma entrata in vigore sostituisce tutte le precedenti. Dunque non più riferimenti alle proprietà preventive, terapeutiche o simili, ma la dicitura indicata dalla legge, che prevede anche l'istituzione di una rete per la prevenzione e attenzione alla celiachia e implicazioni correlate.

I prodotti per celiaci possono essere rimborsati, come altri prodotti necessari per ragioni mediche, ma da questo punto di vista, le regole rimangono le stesse. L'estrazione del glutine dai cereali che lo contengono presenta notevoli difficoltà tecniche e vincoli economici e rende difficoltosa la fabbricazione di prodotti alimentari totalmente privi di glutine. Per questo motivo numerosi prodotti alimentari presenti sul mercato e destinati a tale particolare obiettivo nutrizionale possono contenere tracce residue di glutine.

La maggior parte, ma non la totalità, delle persone intolleranti al glutine può inserire l'avena nella propria dieta senza effetti negativi per la salute. Si tratta comunque di una questione ancora oggetto di studi e ricerche da parte della comunità scientifica. Uno tra i principali fattori che danno adito a preoccupazione, tuttavia, è l'eventualità che l'avena possa essere contaminata da frumento, segale od orzo durante la raccolta, il trasporto, la conservazione e la lavorazione dei cereali. Pertanto nel quadro dell'etichettatura dei prodotti in questione è opportuno tenere conto del rischio di una contaminazione da glutine nei prodotti contenenti avena.



L'UNICA COSA CHE LE
MANCA È IL GLUTINE

RUMMO

— IN BENEVENTO DAL 1846 —

BUONA &
LEGGERA
DA NON
CREDERE

pastarummo.it



Cereali, pseudocereali e altri semi senza glutine

LA NATURA È DA SEMPRE
MOLTO GENEROSA, STA A
NOI SAPER UTILIZZARE AL
MEGLIO I SUOI DONI SENZA
STRAVOLGERLA



DI LAURA NASCIMBEN

Fra i molti semi utilizzati in alimentazione in questo articolo ne consideriamo alcuni, sia fra i cereali che fra gli pseudocereali (che non sono cereali ma usabili anche come i cereali) e tutti quelli che qui presentiamo sono privi di glutine. Fra i cereali citiamo il riso, il mais, il miglio, l'avena, il sorgo, il teff e, fra i cosiddetti pseudocereali, il grano saraceno, l'amaranto, la quinoa e i semi di chia. Il riso è l'alimento privo di glutine più consumato al mondo. È coltivato ovunque, ha bisogno di molta acqua e di un clima umido per crescere. Il riso, nella maggior parte dei casi, è consumato in chicchi (si pensi ai risotti), ma è anche un prodotto da molitura e la farina di riso, conosciuta fin dal tempo dell'antica Roma, trova numerosi impieghi non soltanto in cucina e nella dieta dei celiaci.

Il mais è un cereale arrivato in Italia all'inizio del '500 direttamente dalla Spagna, lì portato da Cristoforo Colombo e qualche decennio dopo impiegato per usi alimentari sotto forma di polenta. La farina di mais non contiene la proteina agglutinante e può essere impiegata nella preparazione di tanti piatti. Se il frumento nelle sue varie tipologie - qui non citato perché contiene glutine -, il riso e il mais sono definiti "cereali maggiori", esistono e sono coltivati anche altri cereali, detti minori e qui ci interessano quelli privi di glutine.

Utilizzato in alimentazione fin dall'antichità il miglio, trova attualmente grande impiego soprattutto per produrre farine e semolino e nella cucina macrobiotica.



Passione Pronta Vegetariana



Pensata e Pronta per te.



Avena

È ricco di sali minerali, fibre e ha le medesime quantità di proteine del grano.

L'avena, *Avena sativa* è una pianta erbacea che produce dei chicchi ricchi di proprietà benefiche. L'avena può essere gustata sia sotto forma di fiocchi sia al naturale. Fino a pochi anni fa, l'avena era utilizzata in prevalenza come mangime per gli animali, ma ora la riscoperta delle sue virtù ha contribuito a riportarla sulle nostre tavole e, se non contaminata da altri cereali, presenta una tossicità pressoché nulla per i celiaci. Interessante è anche il sorgo, tipico in diverse parti del pianeta ma poco coltivato in Italia. Questo cereale è ricco di fibre, proteine, vitamine e sali ed è un prodotto nutriente e molto digeribile. Il sorgo è utilizzato per lo più sotto forma di farina o, come granella, mescolata ad altri cereali per preparare pane, dolci, ecc.

A questa lista aggiungiamo anche il teff un cereale pochissimo diffuso e difficile da trovare, mentre è coltivato e utilizzato in paesi come l'Etiopia, in particolare per confezionare quel tipico pane spugnoso che si trova in qualche ristorante etiope o eritreo. Ricco di nutrienti, il teff è privo di glutine ed è quindi consigliato a tutti anche ai celiaci. Si può utilizzare nelle preparazioni culinarie in maniera simile all'amaranto.



Semi di chia



PAVESI

F O R N I P R O F E S S I O N A L I



PAVESI FORNI PRODUCE:

FORNI PROFESSIONALI
A LEGNA E A GAS

CON PIANO MONOBLOCCO
FISSO O ROTANTE.

LINEA JOY CON FINITURA A
CUPOLA PERSONALIZZABILE.

FORNI SU MISURA.

visita il sito
www.pavesiforni.it

Dal 1969

L'ESPERIENZA DELLE ALTE TEMPERATURE AL SERVIZIO DI PIZZERIE E PANIFICI.
REFRATTARI E MATERIALI ISOLANTI TECNOLOGICAMENTE AVANZATI.

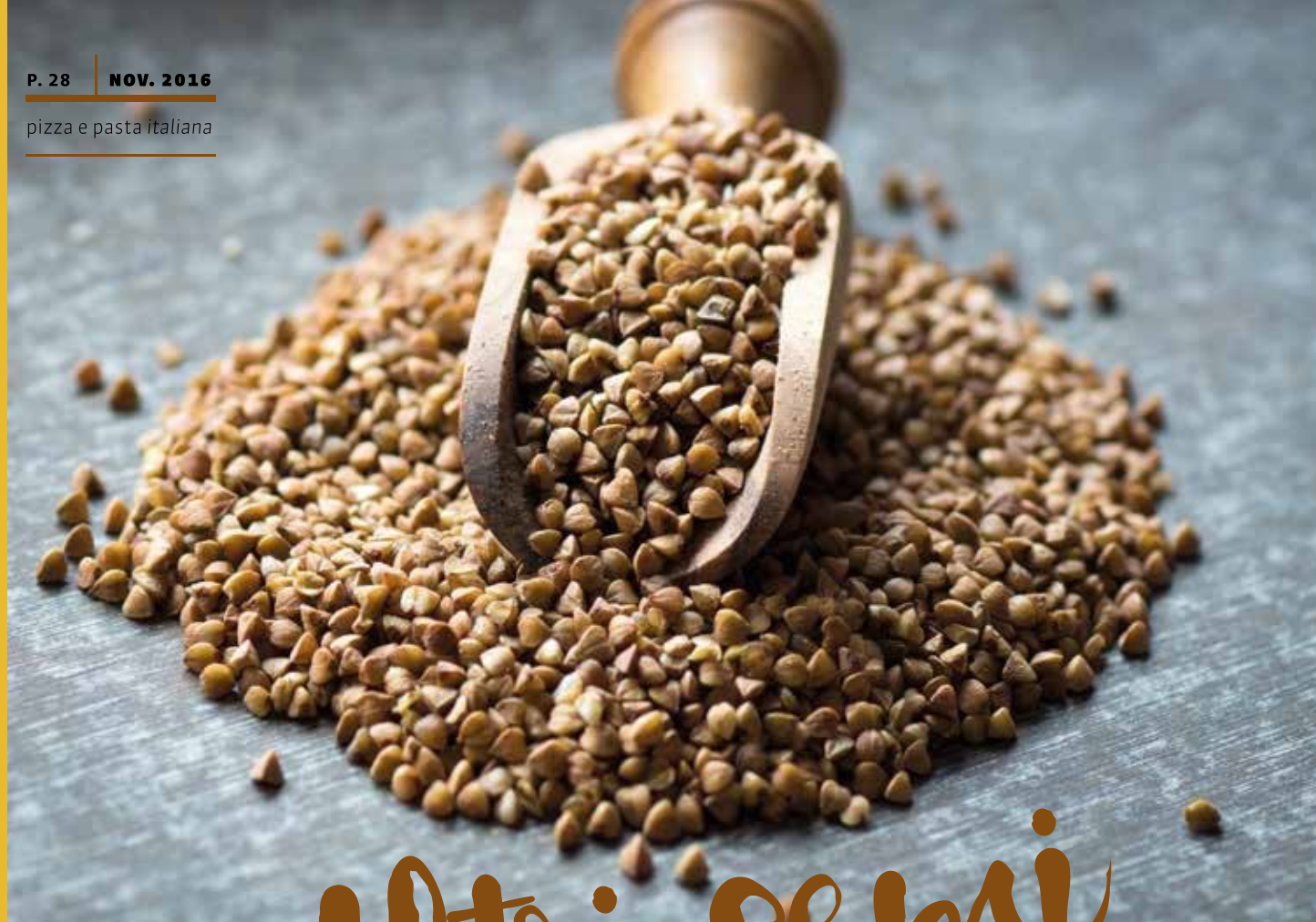
PAVESI S.r.l.

VIA RADICI IN PIANO 120/C, 41043 CORLO DI FORMIGINE (MO) ITALY
TEL. / FAX +39 059 574569 FAX +39 059 558237 info@pavesiforni.it



Made in Italy





Altri semi



ma uno pseudocereale. Appartiene alla famiglia delle Polygonaceae e i suoi chicchi non contengono glutine. Tra le numerose qualità del grano saraceno c'è anche quella di essere un alimento ricco di ferro, zinco e selenio e perciò molto utile per combattere il diabete ed è un antidoto eccezionale contro le emorragie. Neppure l'amaranto è un cereale ed è normalmente considerato uno pseudocereale. Questa pianta appartiene alla famiglia delle Amarantaceae, formata da diverse varietà, proviene dal Centro America e i suoi chicchi non contengono glutine. L'amaranto è ricco di proteine e ha un altissimo valore biologico per la quantità di amminoacidi che contiene. È ricco di calcio, fosforo, magnesio e ferro, contiene fibre e per questo è molto utile nella digestione e per le funzioni intestinali.

È usato spesso nello svezzamento dei neonati e per le persone che hanno difficoltà ad affrontare una normale digestione.

Anche la quinoa ha origine nel continente americano. Appartiene alla famiglia delle chenopodiaceae che è la stessa degli spinaci e della barbabietola. Ha un elevato apporto calorico e ricco di proprietà nutritive. Tra le sostanze che lo compongono, ci sono fibre e minerali, tra cui ferro, zinco, magnesio e fosforo, oltre a grassi insaturi.

Fra i semi considerati utilissimi per il corpo umano ci sono quelli di chia prodotti da una specie vegetale denominata *Salvia hispanica*, molto diffusa e utilizzata in Centro e Sud America, ma ancora poco conosciuta in Europa e in Italia. I semi di chia presentano importanti proprietà nutrizionali: sono ricchi di calcio e la presenza particolarmente bilanciata all'interno di essi di acidi grassi essenziali omega3 e omega6.

Questa breve rassegna credo sia sufficiente a dimostrare che in natura è possibile a tutti trovare gli alimenti funzionali alle proprie esigenze nutritive, superando le intolleranze che rappresentano oggi un fenomeno molto diffuso.

TOCCA CON MANO LA QUALITÀ DELLA NOSTRA MACINATA A PIETRA



The Ad Store Italia



Le 5 stagioni Macinata a pietra: dal leader della farina per pizza.

Da una macinazione lenta a bassa temperatura con mole di granito a ridotto effetto di stress sui chicchi di frumento, Le 5 Stagioni dà vita a una farina integra con un profumo e un sapore più intensi e un alto tenore proteico. Usala per creare pizze fragranti e digeribili, dal sapore di una volta.



www.le5stagioni.it    +39 049 9624611 curtarolo@agugiarofigna.com

LA PASSIONE PER LA PIZZA

Gluten sensitivity e i grani antichi

In questo speciale ci è parso utile e interessante includere il contributo presentato all'Esame di Maturità dell'Ippisar Massimo Alberini di Treviso da Beatrice Barolo, diplomata col massimo dei voti e attualmente frequentante Scienza della Nutrizione all'Università degli Studi "Carlo Bo" di Urbino. Lo presentiamo anche a dimostrazione che queste importanti tematiche sono seriamente e correttamente affrontate pure negli Istituti e nelle Scuole Alberghiere italiane.

DI BEATRICE BAROLO

L'alimentazione e l'influenza del cibo sulla salute umana scatenano sempre più interesse nella popolazione, in particolare dei Paesi più sviluppati e i consumatori sono costretti a prestare una crescente attenzione alle proprie scelte alimentari a causa dell'insorgenza di sempre nuovi disturbi alimentari. Tra tanti, uno è dovuto al glutine che è una miscela proteica insolubile in acqua che si trova prevalentemente nei frumenti di varia origine, nella segale, nell'orzo e nell'avena. Attorno a questo argomento ruotano diversi pensieri e modi di agire, ma ormai è certo che il glutine "moderno" ha effetti negativi sull'organismo umano. Negli anni seguiti all'ultimo dopoguerra furono pian piano gettate le basi della Rivoluzione Verde, che andò sviluppandosi negli ultimi decenni del secolo scorso in

quasi tutto il mondo con lo scopo di aumentare le produzioni agricole (in particolare mais, riso, grano, ecc.) soprattutto nei Paesi in via di sviluppo e aumentare nel contempo la resistenza dei cereali alle condizioni atmosferiche avverse e così sfamare un numero maggiore di persone. La Rivoluzione Verde sottopose alcune varietà di cereali a incroci genetici irreversibili anche attraverso l'utilizzo di armi chimiche. Nel corso del tempo questi cambiamenti divennero utili per le aziende alimentari che richiedevano farine più proteiche per ottenere in modo rapido impasti elastici, mentre le famiglie potevano acquistare farine a un prezzo minore grazie all'elevata produzione. Per troppi anni sono stati posti in primo piano gli interessi economici e le alte rese, sottovalutando gli effetti di questi cambiamenti sull'organismo umano.

Il superforno per amico



serie RMP

Forni modulari
Pizzeria e Panetteria

- ✓ Ampia gamma di modelli
- ✓ Possibilità di utilizzo di telai infornamento
- ✓ Agevole apertura e chiusura sportello anche con pala

Caratteristiche Generali:

▶ Sportello bilanciato in acciaio inox, con oblò in cristallo. L'apertura verso l'interno della camera consente di evitare inutili dispersioni di calore nelle fasi di infornamento e sfornamento

Pannello comandi digitale

Struttura in acciaio inox e verniciato

Camera cottura in acciaio inox con piano in refrattario, oppure interamente in refrattario

▶ Cassetto raccolta briciole

Riscaldamento con resistenze corazzate, indipendenti cielo – platea



Rinaldi
superforni



Rinaldi Superforni S.r.l.
Via Dorsale, 38 - 54100 Massa (MS) Italy
Tel. +39 0585 250 251 - Fax +39 0585 250 256
info@rinaldisuperforni.com



Il nostro sistema digestivo è molto complesso e possiede una memoria degli alimenti compatibili e non. Quando vengono ingeriti complessi che contengono sostanze tossiche o dannose, o anche soltanto sconosciute, esso reagisce attraverso squilibri intestinali e sviluppando in casi gravi vere e proprie patologie.

Una patologia di cui non si parla a sufficienza è la Gluten Sensitivity o sensibilità al glutine, da non confondere con la celiachia o con l'allergia al grano. In Italia circa il 7% della popolazione soffre di sensibilità al glutine, ma solo una parte ne è a conoscenza.

La gluten sensitivity consiste nell'incapacità di digerire o tollerare il cibo contenente glutine e provoca sintomi che si manifestano subito dopo aver ingerito questi alimenti per poi diminuire o scomparire in poche ore o giorni.

I sintomi della sensibilità al glutine sono molteplici e collegabili anche ad altre patologie alimentari. A differenza della celiachia e dell'allergia al grano, il test a cui si viene sottoposti risulta negativo e le pareti intestinali non riportano lesioni. Uno studio svolto dalla BMC Medicine ha sottolineato che vi sono due livelli di sintomi, i primi si verificano a livello intestinale e sono gonfiore, dolori addominali, diarrea, dolore epigastrico, nausea, aerofagia, reflusso gastroesofageo, stomatite aftosa, disbiosi intestinale e costipazione. In secondo livello sono presenti sintomi extra intestinali come mancanza di benessere, stanchezza, mal di testa, ansia, mente annebbiata, intorpidimento, dolori muscolari, eruzione cutanea, perdita di peso, anemia, depressione, dermatite, rinite e, in casi gravi, asma.

PIZZERIA

**Spicchio pizza pubblicitario.
Aumenta visibilità e profitti!**

Pizzaidea
Più Visibilità alla Pizzeria

Prodotto e distribuito da:
LIDIA S.n.c.
Barbarano vicino (VI) Italy

Tel. (+39) 0444 777301
www.pizzaidea.it

100% NATURALI
100% VEGETARIANI
12 ANNI IN ITALIA
MADE IN ITALY

© Copyright - Brevetto internazionale di protezione dell'invenzione e dell'immagine

Solo noi friggiamo a 130° per farvi mangiare sano e con gusto!



MAGIC COOKER®



FRIGGITRICI
ELETTRICHE TOP



FRIGGITRICE
ELETTRICA LOLLY

POSSIBILITÀ
FINANZIAMENTO
ACQUISTO

CAPPA ASPIRANTE
PER FRIGGITRICE
TOP 9



Le cause principali che alla fine comportano la sensibilità al glutine sono il consumo giornaliero di farine di scarsa qualità con un elevato contenuto di glutine o di cibi prodotti con frumenti geneticamente modificati come il Creso, ma che sono alla portata di tutti grazie al basso costo.

Per quanto riguarda il grano duro Creso, appena citato, esso ha questo nome per una mutazione ottenuta nel 1974 irraggiando la varietà del frumento Senatore Cappelli con raggi gamma, irrorando i campi con acque provenienti da reattori nucleari. Oggi in Italia moltissime persone mangiano pane, pasta, dolci ecc., fatti con il grano Creso che contiene una più elevata quantità di glutine rispetto allo stesso Senatore Cappelli del quale è una mutazione genetica.

Concorrono inoltre a favorire questa patologia i nuovi cibi elaborati, i prodotti contenenti OGM o sostanze chimiche e inquinanti per l'organismo umano, l'ab-

bassamento delle difese immunitarie, lo stress e la digestione difficile a causa di agenti lievitanti chimici.

Fortunatamente la sensibilità al glutine è una patologia transitoria, ciò significa che in seguito a una temporanea sospensione del glutine e a opportuni controlli medici è possibile riprendere il consumo di una buona pasta all'italiana o di un ottimo dessert. C'è da sottolineare inoltre che la soluzione a questa patologia arriva proprio dal nostro Paese: ed è data dai grani antichi, come il Khorasan, il Tumminia., il Perciasacchi, ecc.

Questi grani non hanno subito modificazioni genetiche e presentano un basso contenuto di glutine. Reintrodurre il glutine attraverso prodotti provenienti da farine di grani antichi aiuta l'organismo a rimanere in salute e mantiene viva la biodiversità del nostro territorio.



L'Eco del Molino

DIG COMUNICAZIONE

LA VOCE DELLA FARINA DAL 1832

ELEMENTARE: DALLAGIOVANNA!



Semplice e veloce, permette di ottenere pizze e pane in poco tempo, senza rinunciare alla qualità del prodotto finito. Parte della linea di preparati gluten-free Dallagiovanna, regala plasticità, ottima lievitazione e uno splendido sapore.

Farine Speciali senza glutine: un delitto non provarle.
Scoprite su www.shopdallagiovanna.it



www.dallagiovanna.it



La fusione Bayer Monsanto

DI CARLO TRIARICO



Il fatto è noto: La Bayer ha acquistato Monsanto e le conseguenze di tale acquisizione vanno attentamente studiate e, soprattutto, vanno trovate le contromosse, per garantirci prodotti agroalimentari sani, naturali, totalmente senza conseguenze negative per chi li mangia, quindi senza dover poi ricorrere a farmaci per porre rimedio all'ingestione di cibi chimicamente e/o geneticamente elaborati. Sull'argomento è intervenuto, fra i tanti, il prog. Carlo Tricarico, con un articolo pubblicato il 18 settembre scorso sul quotidiano vaticano L'Osservatore Romano, che qui riportiamo.

Nessuna garanzia per il futuro dell'alimentazione

La notizia della fusione della Monsanto con la Bayer preoccupa gli agricoltori e non solo. Il fenomeno che sta portando in questi mesi a grandi concentrazioni nell'agroindustria sta cambiando gli equilibri mondiali, senza una governance del bene comune e senza garanzie per il futuro dell'alimentazione. Si fondono i principali colossi: la Du Pont è ormai con la Dow Chemical, mentre la Syngenta è passata sotto il controllo della Chem China. L'acquisto della Monsanto da parte della Bayer è solo la più vistosa manifestazione del fenomeno. Il colosso tedesco dell'agrochimica e dell'industria farmaceutica comprerà per 66 miliardi di euro la multinazionale statunitense di biotecnologie agrarie, che detiene sia una parte ingente del patrimonio genetico di semi, sia i mezzi chimici necessari per renderli produttivi.

I semi Monsanto, anche ogm, sono stati selezionati in primo luogo per adattarsi alle sostanze agrochimiche della Monsanto stessa, piuttosto che ai bisogni nutrizionali dell'essere umano. Questa combinazione dovrà trovare ora un'integrazione con le politiche della Bayer in materia di farmaci, con un evidente cortocircuito di interessi tra pesticidi, cibo e cure farmaceutiche. A questo si aggiunge il pericolo economico poiché, per la copertura della cifra occorrente alla transazione un gran numero di investitori dovrà essere indotto a puntare il proprio denaro su un'operazione dai risultati incerti. La terza questione da considerare è il potere enorme che questi colossi detengono rispetto a qualsiasi istanza giuridica e spirituale, che dovrebbe controbilanciarli. Davanti alla crisi, mentre si formano

super-colossi economici, cresce l'illusione di poter governare gli eventi con i piccoli stati nazionali, che tendono inoltre a chiudersi sempre di più. Nell'attuale contesto, invece, anche l'Europa e gli Stati Uniti sono deboli. Occorrono quindi spazi di democrazia più ampi e adatti ai tempi. La debolezza della sfera giuridica corrisponde a quella spirituale, perché la crescita della potenza tecnologica ed economica è sana solo se accompagnata dalla crescita nella consapevolezza etica. Le concentrazioni stanno via via cancellando la biodiversità agraria: chi detiene questi semi ha in mano i mezzi di produzione e determina il sistema alimentare mondiale. L'agricoltura contadina, l'agricoltura biologica e quella biodinamica operano invece per una decisa inversione di rotta.



La trasformazione degli alimenti in strumenti di speculazione finanziaria mette in secondo piano la loro natura nutrizionale e porta a sottrarre il cibo alla domanda alimentare, per concentrarlo dove vale come commodity, cioè come bene standardizzato in funzione dei mercati internazionali. Questo avviene quando i semi, i mezzi di produzione e le terre si riducono nelle mani di pochissimi protagonisti, mentre il cibo perde la biodiversità e la sua differenziazione qualitativa. Il processo di concentrazione dei colossi dell'agroindustria non è quindi una semplice espressione dell'affermarsi di posizioni dominanti sul mercato. È un'ipoteca sul futuro del modello alimentare e, per alcune popolazioni, significa incertezza circa un futuro alimentare dignitoso.

DA "L'OSSERVATORE ROMANO"
18 SETTEMBRE 2016

pizzAway®

IL MODO PIÙ
COMODO
DI **PORTARE**
LA PIZZA



FACILE DA USARE



Provala anche tu... telefona al **0832.931184**
oppure E mail: **info@newplast.eu**

È MODELLO E MARCHIO REGISTRATO DI



73043 Copertino (LE) Italy
Zona Industriale
tel. +39 0832 931184
fax +39 0832 935458
www.newplast.eu

PIC NIC: IL BUSINESS CHIAVI IN MANO.

NO FRANCHISING, NO ROYALTIES, NO LIMITS.

Dall'esperienza di Techfood®, partner delle più grandi catene di ristorazione, nasce PIC NIC®: una formula semplice, chiavi in mano e libera da qualsiasi vincolo di franchising, royalties o fees. Diventa imprenditore del tuo successo!

#NonSoloFranchising



Techfood si riserva di apportare modifiche in qualsiasi momento senza preavviso.

Canali Creative Studio

FORMULA SEMPLICE E TESTATA

BASSO INVESTIMENTO

MERCATO SICURO

TECNOLOGIA E KNOW HOW MADE IN ITALY

FORMAZIONE E CONSULENZA

SUPPORTO AL CREDITO

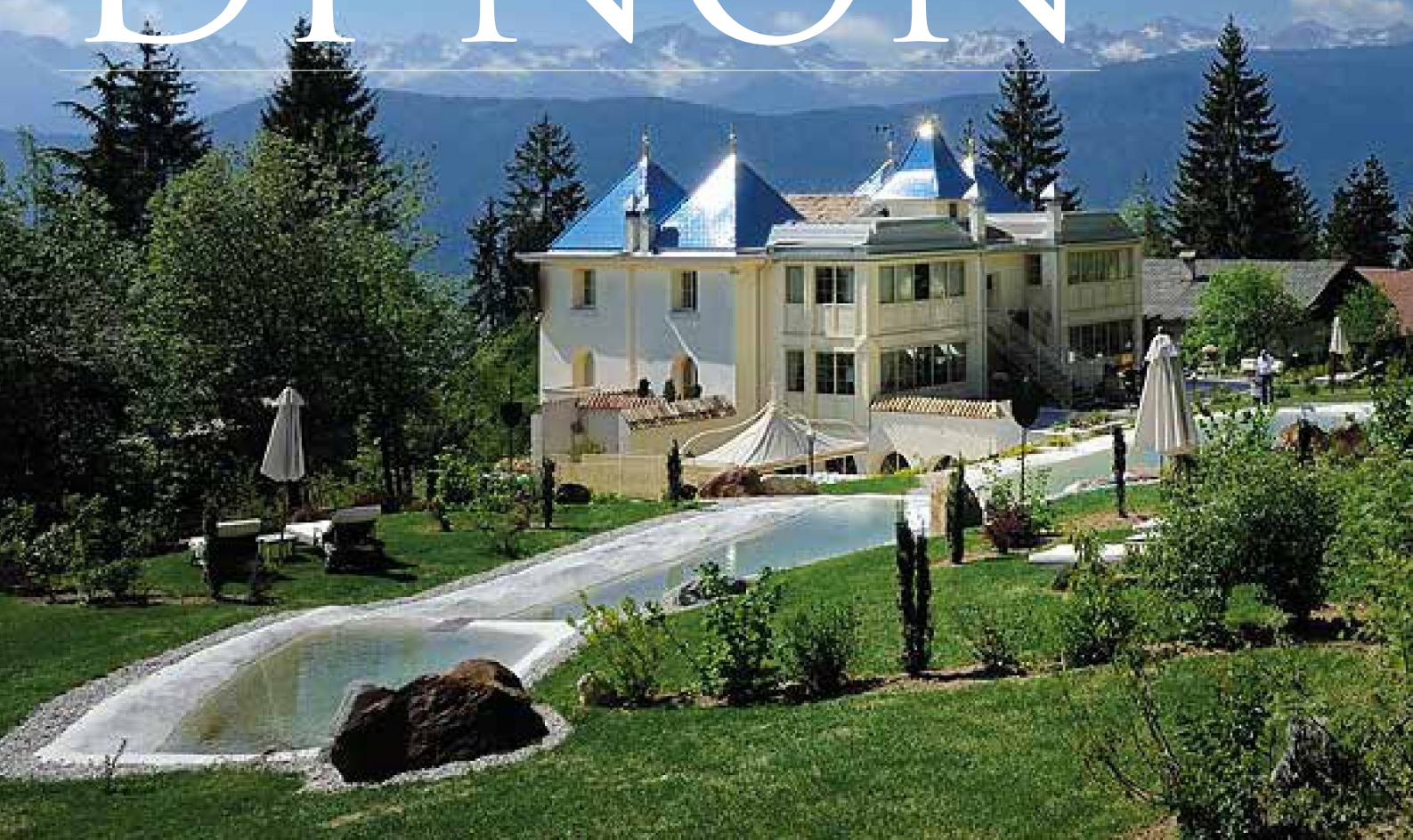
800 014 405 | www.techfood.it | [f](#) [t](#) [g](#) [t](#)

Macchine da banco e negozi semplicemente geniali.



TECHFOOD
HORECA INNOVATIONS

L'ORSOGRIGIO A RONZONE IN VAL DINON



UNA CUCINA STRAORDINARIA ANCHE PER I CELIACI

Nel cuore delle Alpi, a Ronzone (TN), in quella Val di Non che conserva integro il suo antico fascino, c'è Villa Orsogrigio, luogo ideale per vivere una vacanza sposata al benessere del corpo e dell'anima. Luogo magico, si direbbe, non solo perché ricco di fascino, ma perché lo anima una famiglia che trasmette agli ospiti serenità e dolcezza. Come è ben noto, per riuscire a staccarsi dalla vita e dal lavoro di ogni giorno e trascorrere un periodo, anche se breve, capace di rigenerare le energie vitali - esigenza che riguarda tutti indistintamente - è fondamentale la scelta del luogo che non è solo natura, per quanto straordinaria come a Ronzone, essendo anche persone e a Villa

Orsogrigio le persone sono quelle giuste, a cominciare dallo chef Cristian Bertol, stella Michelin, innamorato d'una cucina capace di far innamorare, non solo perché fantastica, con solide radici trentine e valligiane, ma anche perché ha lo sguardo che spazia su ampie e a volte impensabili e altrove introuvabili delizie ed è sempre rigorosamente attenta al benessere e alla soddisfazione di chi siede a tavola.

Cristian sa infatti unire una geniale capacità operativa, con cui trasforma la materia prima in piatti da gourmet, ad uno stile personale che dà ai suoi piatti un'inconfondibile identità dovuta anche alla puntigliosa e severa scelta delle materie prime.

"Parto da ciò che produco direttamente, come gli ortaggi - dice Cristian - che coltivo nel nostro orto di casa che si trova a mille metri di altitudine, poi mi guardo attorno e scelgo prodotti nostri, espressione del nostro territorio, della nostra tradizione e della stagionalità, quindi solo prodotti freschi. Poi ci vuole quello che rendo unico il piatto, vale a dire quell'ingrediente che è poi ciò che fa di un piatto non solo un fatto di alta gastronomia ma anche espressione di seria cultura gastronomica".

IN QUESTA
FOTO
Il Relais
Orso Grigio

QUI ACCANTO
Lo chef
Cristian
Bertol



IL RISTORANTE DEL MESE



SOPRA
Esterni
ed ambienti interni

SOTTO
Frittelle senza
glutine
Cristian
Bertol

Oggi il mondo della ristorazione è chiamato a servire una clientela non solo multietnica, ma con esigenze fra loro diverse, anche per problemi di allergie e/o intolleranze. Purtroppo, fra i problemi che incidono sull'alimentazione, c'è oggi la celiachia che impedisce l'assorbimento di alimenti a base di glutine, in particolare di grani modificati, per millenni sconosciuti al corpo umano.



RISTORANTE HOTEL ORSOGRIGIO

Chef Cristian Bertol

Via regole 12

Ronzone (TN)

“CRISTIAN PENSA ANCHE A QUESTE PERSONE E DESIDERA CHE ANCH'ESSE GODANO APPIENO UNA CUCINA GOURMET, CHE NON È DOLOROSA RINUNCIA A QUALCOSA, MA SCELTA INTELLIGENTE DI ALIMENTI BUONI, GUSTOSI E PIENAMENTE APPAGANTI.

Le proponiamo con grande piacere, perché Cristian Bertol esprime anche in queste la sua grande personalità e bravura di chef giustamente premiato dalla Michel con la celebre stella, che riconosce il valore vero dei grandi cuochi e Cristian grande lo è davvero.

RICETTA

FRITTELLE DI MELA RENETTA SU CREMA ALLE FRAGOLE

Ingredienti:

1 mela Renetta
1 bicchiere di latte
4 cucchiaini di farina di riso
1 cucchiaino di lievito per dolci senza glutine
100 g di fragole fresche
1 cucchiaio di zucchero a velo
1 mazzo di menta
Olio di semi di girasole

Preparazione:

In una coppa di vetro amalgamare il latte con la farina di riso con il lievito per dolci fino a ottenere un impasto cremoso.

Sbucciare e pulire dal torsolo la mela Renetta e tagliarla a rondelle dello spessore di 1 cm.

Impastellare e friggere in olio di semi a 170°C e lasciar dorare da entrambe le parti.

Frullare le fragole con lo zucchero a velo a adagiarle a specchio sul piatto. Scolare le frittelle e asciugarle con cura dall'olio. Infine spolverare con zucchero a velo e decorare con fragole fresche e menta.



NON SOLO
BUONO



**BUONO
PER
TUTTI**



Da anni **Greci** è a fianco della Ristorazione offrendo prodotti di qualità e adatti ai consumatori con intolleranze alimentari, Senza Glutine e Senza Lattosio.

**Puoi trovare più di 100 prodotti
nel Prontuario AIC
per farcire e arricchire le tue pizze:
polpa, carciofi, funghi, friarielli e vegetali
vari, oltre a sughi e dessert
che completano la tua proposta
Senza Glutine.**



GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE spa

Via Traversante Ravadese, 58 • Parma • Italia
Tel +39. 0521. 606411 • e-mail: celiachia@greci.it
• www.nonsolobuono.it • www.greci.com

IL RISTORANTE DEL MESE

INGREDIENTI PER 4
PERSONE:

4 tagliate di cervo (180 g l'una)
200 g di farina gialla di Storo
50 cl di acqua
4 pere Williams
50 g di marmellata di mirtillo
rosso di Sant'Orsola
200 g di zucchero
1 noce di burro
1 cucchiaino di olio extra vergine
d'oliva del Garda trentino
1 busta di zafferano in polvere
Sale

Preparazione: 20'

In un paiolo di rame portare a ebollizione l'acqua salata e versarvi la farina gialla di Storo gradualmente, frustando per 5 minuti con una frusta da cucina. Continuare quindi a mescolare costantemente con un mestolo di legno per altri quaranta minuti. In mezzo litro d'acqua aggiungere lo zucchero e lo zafferano in polvere e portare poi a ebollizione; pelare le pere lasciando il picciolo attaccato, immergerle intere nell'acqua zuccherata bollente aromatizzata allo zafferano e cuocere per quindici minuti.

Quando le pere sono morbide, toglierle dall'acqua con l'aiuto di un mestolo forato e adagiarle in un contenitore ricoprendole con il loro sciroppo di cottura. A cottura delle pere e della polenta ultimata, scaldare una padella antiaderente con un filo di olio extra vergine d'oliva; quando l'olio è molto caldo, aggiungere le tagliate di cervo e cuocere ogni pezzo su entrambi i lati (5 minuti per lato) fino a ottenere la doratura ideale.

Togliere dal fuoco e far riposare su un piatto in caldo.

In ogni piatto formare un gnocco di polenta accanto al quale aggiungere la pera cotta aromatizzata allo zafferano.

Nella padella in cui è stato cotto il cervo mettere la marmellata di mirtillo rosso di Sant'Orsola con il fondo di cottura e far cuocere per pochi secondi a fuoco vivo; aggiungere la noce di burro e creare la salsa, da stendere poi a specchio nei piatti, a fianco della polenta e della pera.

Scaloppare quindi le tagliate di cervo e adagiarle sulla salsa.

TAGLIATA DI CERVO AL MIRTILLO DI SAN'ORSOLA



DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

SPONSOR DI
TOP
ITALIAN
CHEF
2016

FARINA FREE

*** SENZA GLUTINE ***



La linea Farina Free

Sei referenze, in due formati, studiate per rispondere a tutte le esigenze.

Farine e miscele senza glutine studiate e testate per ogni specifico utilizzo: **Pane, Pizza, Pasta, Torte, Lievitati e con Semi**, ideali per chi desidera variare la propria dieta utilizzando prodotti alternativi, e per i professionisti che desiderano conferire al prodotto finale un sapore tradizionale. Farine e miscele totalmente naturali, ottenute da materie prime accuratamente selezionate per garantire un'ottima lavorabilità e costanza dei risultati.

Disponibili nel formato da 3kg e da 1kg. Presto acquistabili anche su: shop.molinodenti.it

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.

Industria Molitoria Denti S.r.l., Via Rosario Livatino 3/A - 42020 Borzano di Albeina (RE) - Italy
tel +39 0522 350085 - fax +39 0522 350400
info@molinodenti.it - www.molinodenti.it

**IN QUESTE PAGINE VOGLIAMO PRESENTARE
DEGLI ESEMPI DI PIZZERIE E PIZZAIOLI DOVE
LA PIZZA SENZA GLUTINE HA TROVATO L'ESPRESSIONE
PIÙ FELICE, ANZI DI LEI NE È STATA FATTA UN'ARTE.**

SALVATORE SALVIANI

UNA PASSIONE CHE SI CHIAMA PIZZA SENZA GLUTINE

Salvatore Salviani è un pizzaiolo di Langhirano, comune in provincia di Parma, che per questo ci ha illustrato la sua ricetta per una buona pizza gluten free. Salvatore è un pizzaiolo di comprovata esperienza che ha saputo coniugare la propria bravura con un'esigenza di mercato che negli ultimi anni si è fatta sempre più pressante: soddisfare la clientela intollerante al glutine, garantendo un prodotto sano, di qualità e saporito. Vincitore del Campionato Mondiale della Pizza, per la categoria gluten free nel 2006, Salvatore Salviani è titolare della pizzeria "L'angolo", e proviene da una lunga esperienza di ricerca sul mondo gluten free. A lui abbiamo chiesto di offrire ai nostri lettori utili consigli su come lavorare nel migliore dei modi l'impasto per una pizza senza glutine.

Prima di tutto, gli abbiamo chiesto quando ha cominciato ad interessarsi al mondo glutenfree?"

"Dal 2004 - ci ha risposto - ho cominciato a lavorare su farine a bassa forza e senza glutine. Vengo da una famiglia di panificatori, per cui la ricerca sulle farine è alla base del mio lavoro. L'aver vinto l'edizione 2006 del Campionato Mondiale della Pizza, per la categoria gluten free è stato il coronamento dei miei sforzi, ma anche il punto di partenza per migliorare sempre di più il mio lavoro".

Quando si lavora con farine prive di glutine è molto importante non sollecitare troppo l'impasto...

"Assolutamente, sono farine senza maglia glutinica, di conseguenza servono tanti piccoli accorgimenti. Consiglio la lavorazione manuale, rispetto a quella dell'impastatrice, la farina senza glutine tende a rilasciare acqua, per cui il risultato sarebbe un impasto troppo umido e difficile da lavorare. Inoltre, vista la mancanza di resistenza data dalla glutenina (proteina responsabile assieme alla gliadina della formazione della maglia glutinica ndr), è possibile stendere quasi subito l'impasto.



DI PATRIZIO CARRER

Attenzione anche alla fase di stesura: infatti la pasta va letteralmente massaggiata con piccoli tocchi della mano costanti ma leggeri, senza stressare troppo l'impasto".

E per quanto riguarda la maturazione e la lievitazione?

"E' opportuno ricordare che le farine senza glutine non possono sostenere lunghe lievitazioni, io consiglio una lievitazione massima da 2 a 6 ore".

Dal 2004 ad oggi, com'è cambiato il mercato per i prodotti senza glutine?

"C'è molta richiesta, e di conseguenza l'offerta è aumentata. Quando ho cominciato ad interessarmi ai prodotti gluten free la scelta era limitata, ora la maggior parte delle aziende del nostro settore offre prodotti di alta qualità senza glutine, dalle farine alle farciture per pizza. Questa possibilità di scelta per tutti i pizzaioli è una manna dal cielo: con un po' di attenzione infatti è possibile offrire pizze senza glutine che non hanno nulla da invidiare a una pizza comune. Il mio percorso vuole arrivare proprio a questo e anche l'occhio vuole la sua parte. Una bella pizza fumante, con un cornicione ben sviluppato, senza glutine, è una soddisfazione non solo per il cliente, ma anche per il pizzaiolo che l'ha realizzata".

RICETTA

PER UNA PIZZA

120 g di acqua
5 g di sale iodato
10 g di olio extravergine di oliva
1/2 g di lievito naturale fresco
200 g di farina senza glutine

PROCEDIMENTO

Mettere l'acqua in un contenitore di vetro.
Aggiungere il lievito e l'olio evo
Mescolare e aggiungere 2/3 della farina
Aggiungere il sale e poi il resto della farina
Ottenuto l'impasto, formare subito la pallina e procedere nella stesura della pallina su carta da forno
A stesura ultimata mettere la pizza in lievitazione in un apposito contenitore igienico.
Tempi di lievitazione da 2 a 6 ore
Temperatura finale dell'impasto 24 gradi.

N.B.

Per la ricetta ho usato un mix di farina con il 2% di pasta acida e niente prodotti particolari aggiunti.

A FIANCO
IL MAESTRO
DI PIZZA



SOLO
PER PIZZERIE



CORE & PIZZA

IL TRONCHETTO DI FAGGIO CHE PIACE AL TUO FORNO

I tronchetti Core & Pizza sono tutti certificati per la cottura di alimenti.



CORE & PIZZA

TRONCHETTO CLASSICO
il vero tronchetto di faggio

PROVALO SUBITO



CORE & PIZZA

TRONCHETTO CON IL FORO
più durata, più calore, più brace

PIÙ IGIENE
PIÙ ORDINE
PIÙ RENDIMENTO
PIÙ RISPARMIO



CARBON-TAX
conforme

H.A.C.C.P.
conforme

Puoi ricevere il prodotto direttamente al tuo locale, contattaci.



Familia srl - Ravenna
Tel. 0544 553153 - 335 5344124
www.familiasrl.it
commerciale@familiasrl.com

CERCASI
CONCESSIONARI

AUTENTICO ALL'ORIGINE



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Scegli il gusto certo dell'Indicazione Geografica Protetta.



Ogni goccia di Aceto Balsamico di Modena IGP custodisce il sapore, la passione, la storia del suo territorio d'origine. Ogni giorno, a tavola, puoi assaporare la cultura di questa terra che ha costruito nel gusto e nella tradizione la sua identità. Il **Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena**, attraverso una costante attività di vigilanza, salvaguardia e valorizzazione, ti garantisce questo prodotto unico, originale, autentico.



Seguici su Twitter, Facebook e Instagram - www.consorziobalsamico.it -

Sanfelici

HIGH QUALITY ITALIAN FOOD

Prodotti alimentari di Alta qualità distribuiti da più di trent'anni alle migliori aziende del settore sono la garanzia della competenza e dell'assoluta serietà dell'azienda Sanfelici.

Rispettando i più elevati standard qualitativi l'azienda affida la produzione dei suoi prodotti a realtà specializzate in grado di selezionare e controllare personalmente le materie prime, di altissima qualità, che verranno trasformate in ottimi prodotti gastronomici distribuiti da Sanfelici direttamente a ristoranti, bar, trattorie, pizzerie, osterie.

Più di tremila contatti in continua crescita sottolineano la professionalità e la puntualità di una ditta che con un ottimo rapporto qualità/prezzo cerca di promuovere giornalmente la cultura del food & beverage nel mondo. Accurata selezione e continua ricerca sono le parole chiave per il successo di Sanfelici.

Le nostre quattro linee:

osteria



happy snack



salumi e formaggi



pizzeria



Sede operativa e Showroom

Via Tadesa, 2/A San Fermo di Piubega 46040 (MN)

T: 0376 655737 - F 0376 655014 - www.sanfelici.it



LA PIZZA SENZA GLUTINE DEL CAMPIONATO DEL MONDO 2016 DELLA CATEGORIA GLUTEN FREE



DI CATERINA ORLANDI

Il Campione di pizza senza glutine 2016, **Federico de Silvestri** ha ideato una pizza con i profumi dell'autunno per il numero speciale di novembre di questa Rivista.

La cosa più importante per Federico è il momento della spesa per la propria attività, acquistare i migliori ingredienti che la pizza sia con glutine o senza, la questione non cambia, poi entra in gioco la bravura, il genio e l'abilità, ma prima di tutto ci vuole conoscenza della materia prima e tanta serietà nel trasformarla.

L'impasto è composto da: farina di mais, farina di riso, amido di mais, amido di riso, grano saraceno, lievito e olio extravergine di oliva REDORO Frantoio Veneti.

Per quanto riguarda la farcitura mettiamo prodotti di ottima qualità come il Pomodoro San Marzano DOP, la Pancetta arrotolata senza glutine, le Melanzane grigliate fresche e porcini, tutti in cottura; a fine cottura farciamo con mozzarella di Bufala Campana DOP fresca, basilico Ligure e per finire due giri d'Olio extravergine di Oliva DOP Veneto Valpolicella del Frantoio Redoro che viene prodotto con olive raccolte leggermente in anticipo in modo tale da conferire un gusto più fruttato dell'eccellente extravergine sempre della stessa produzione. Il freddo e l'inverno sono alle porte, ma proprio in

questo periodo vengono raccolte le olive in tutte le campagne italiane e i frantoi si mettono in moto per produrre il pregiato olio extravergine di oliva, fiore all'occhiello, sia dal punto di vista enogastronomico che commerciale, del nostro paese.

L'olio di oliva sia nell'impasto per pizza sia sopra a condimento è un ingrediente fondamentale perché funge da coadiuvante della maglia glutinica rendendola più omogenea oltre a conferire sapidità e a dare croccantezza in cottura.

Ricordiamo che solitamente il periodo di raccolta delle olive varia da fine ottobre a metà dicembre, a seconda dei fattori meteorologici, delle varietà coltivate e della posizione geografica in cui si trovano gli olivi. La cosiddetta "invaatura", lo stadio di maturazione dell'oliva che passa da verde ad un colore violaceo, sancisce il momento migliore per raccogliere le olive. Un raccolto anticipato renderà un "olio nuovo" particolarmente piccante e ricco di acidi polinsaturi e sostanze antiossidanti, mentre il ritardo della raccolta ci regalerà una maggiore resa e sapori più delicati.



FRANTOI
REDORO[®]
DAL 1895

*100% Italian
Extra virgin Olive oil*



Redoro s.r.l. Frantoi
Via G. Marconi, 30 - 37023 Grezzana (Verona) • Italy
Tel. ++039 045 907622 • Fax ++39 045 908048
www.redoro.it - info@redoro.it



D.o.p. Veneto



D.o.p. Garda



Biologico

PIZZA

e cucina

senza glutine: che fare?

NORMATIVE E BUONE PRATICHE

Superata la diffidenza e i timori che fino a qualche anno fa celiachia e cucina senza glutine suscitavano tra i professionisti della ristorazione, lasciando a pochi gli onori e gli oneri dell'essere precursori di un settore emergente, oggi la ristorazione si confronta quotidianamente con la necessità di soddisfare la richiesta gastronomica senza glutine di una clientela "speciale" sempre più numerosa.

La dieta senza glutine per il celiaco non è la scelta di uno stile alimentare ma è una necessità di salute ovvero una terapia: per questo il servizio di ristorazione senza glutine va gestito con responsabilità e professionalità. In quest'ottica la legge nazionale sulla celiachia n.123/2005 stabilisce il diritto del celiaco al pasto senza glutine nelle mense pubbliche e collettive (scuole, università, ospedali) e prevede la formazione professionale sia della ristorazione collettiva che privata. Dagli studi medico-scientifici sulla celiachia sappiamo che la quantità massima giornaliera di glutine tollerata da un celiaco è di 10 mg e che, di conseguenza, un alimento per essere sicuro per il celiaco ed essere definito "senza glutine" può contenere al massimo 20mg/kg ovvero 20 parti per milione di glutine. Si tratta di una quantità rilevabile solo con specifiche analisi di laboratorio: di qui la necessità, per la ristorazione come per l'industria alimentare, di considerare

anche il rischio di contaminazione ambientale e crociata degli alimenti durante tutte le fasi di lavorazione. Il limite dei 20 ppm è stato assunto dalla normativa europea sull'etichettatura degli alimenti con il Regolamento Esecutivo 828/2014 entrato in vigore il 20 luglio 2016: il regolamento consente la dicitura senza glutine "solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale non sia superiore a 20 mg/kg", fatta eccezione per gli alimenti naturalmente senza glutine, e si applica per l'appunto sia agli alimenti del libero commercio che alla ristorazione.

Per questo anche nella ristorazione la dichiarazione di un servizio di cucina senza glutine comporta la definizione e il rispetto di procedure di lavoro specifiche attraverso l'adeguamento del proprio piano di autocontrollo secondo il metodo Haccp.

Oggi grazie all'attività pluriennale informativa delle associazioni di pazienti celiaci, in Italia dell'Associazione Italiana Celiachia, delle aziende sanitarie locali, delle associazioni di categoria e grazie all'esperienza diretta e positiva di molti professionisti della ristorazione, per definire un servizio di pizzeria e cucina senza glutine, possiamo utilizzare le "best practice gluten free" applicandole alla specificità di ogni struttura di ristorazione.



DI FRANCESCA LAGONIA

Formatore professionista per la ristorazione senza glutine

LA FORMAZIONE DEL PERSONALE

Un buon servizio senza glutine comincia dalla formazione del personale titolare e del personale addetto attraverso la frequentazione di corsi di formazione specifici, l'aggiornamento periodico, il passaggio di conoscenze e istruzioni al personale di nuova assunzione, la distribuzione degli incarichi nella gestione del servizio senza glutine, il monitoraggio interno dell'applicazione delle procedure.

IL MENU SENZA GLUTINE

Per avviare il servizio senza glutine è necessario, innanzitutto, definire il menù senza glutine individuando gli alimenti idonei e sicuri ed escludendo quelli che contengono glutine. La prima verifica può essere fatta tra gli alimenti già presenti nell'offerta gastronomica convenzionale, con particolare attenzione a quelli naturalmente senza glutine, per poi procedere con la sostituzione "gluten free" di eventuali preparazioni non idonee. In questa fase è necessaria una lettura attenta delle etichette degli alimenti che si intende utilizzare.

PRODURRE E CONSERVARE

Decidere l'offerta gastronomica senza glutine comporta anche la valutazione delle procedure di preparazione e conservazione delle pietanze e quindi l'individuazione di luoghi, attrezzature e lavorazioni a rischio di contaminazione.

Igiene e ordine degli ambienti di lavoro sono le condizioni necessarie anche per il servizio senza glutine. È il "principio di precauzione" che guida la definizione delle procedure di produzione e conservazione: le lavorazioni senza glutine dovranno essere svolte da personale incaricato, munito quando necessario di camicia monouso o dedicato, su superfici pulite e utilizzate in modo esclusivo durante la preparazione senza glutine, lontane da fonti di contaminazione e chiaramente identificate come postazioni "gluten free", con attrezzatura e pentolame pulito. Vietate le cotture promiscue di alimenti con e senza glutine in forno e sulle griglie.

Al ristorante come in pizzeria la preparazione di una pietanza senza glutine non richiede grandi spazi bensì spazi ben organizzati. Materie prime, semilavorati e pietanze senza glutine dovranno essere conservati in luoghi e contenitori chiusi, identificati, lontani da fonti di contaminazione e da possibile ricaduta di alimenti con glutine.





SOMMINISTRARE E COMUNICARE CON IL CLIENTE

Una volta pronta la pizza o la pietanza senza glutine dovranno essere portate al tavolo del cliente celiaco secondo un percorso concordato con il personale di cucina e pizzeria per evitare che la preparazione senza glutine stazioni in luoghi a rischio di contaminazione o che venga scambiata con una preparazione non idonea e servita erroneamente al cliente celiaco. A questo scopo comanda, coperto e piatto senza glutine dovranno essere distinti e facilmente identificabili rispettivamente dal personale di cucina e di sala. Inoltre il personale di sala dovrà essere in grado di rispondere in modo corretto ad eventuali richieste del cliente, nonché di illustrare procedure di lavoro e di servizio adottate dalla struttura.

In assenza di una norma nazionale specifica, alcune regioni d'Italia si sono attrezzate già da diversi anni con delibere e linee guida regionali sulle modalità di produzione, somministrazione e vendita degli alimenti senza glutine: si consiglia pertanto di contattare le Ulss di pertinenza per avere informazioni su eventuali adempimenti e dichiarazioni di inizio attività "gluten free".

In occasione dell'Expo 2015, l'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli ha creato la Piramide Universale della Dieta Mediterranea, inserendo alla base della piramide anche la "convivialità": la salute infatti passa per una dieta equilibrata e completa, ma anche per la gioia di mangiare con gli altri e come gli altri. La dieta senza glutine può essere motivo di esclusione sociale e la ristorazione senza glutine è innanzitutto la risposta professionale e competente a questo disagio.

L'ATTREZZATURA

Attrezzatura, utensili e stoviglie per il servizio senza glutine dovranno essere pulite da qualunque residuo di glutine al momento dell'utilizzo. Taglieri, friggitrici, bollitori, planetarie, impastatrici, pale per pizza, forno a microonde è preferibile siano dedicati al servizio senza glutine e identificati come tali.

In particolare in pizzeria è raccomandato l'utilizzo di farina da spolvero senza glutine per tutte le pizze, la preparazione di una linea di condimenti dedicata ed esclusiva per il senza glutine, l'utilizzo di un forno dedicato per la cottura delle pizze senza glutine.





QUANDO UN LAVORO DIVENTA UN CAPOLAVORO

Quello del pizzaiolo è un lavoro fatto di gesti e tante piccole attenzioni che in GI.METAL seguiamo con scrupolo da trent'anni.

La cura del pizzaiolo è la nostra passione, per questo progettiamo e realizziamo in Italia gli strumenti più efficienti, robusti ed ergonomici: questo è il nostro contributo perché la pizza continui a confermarsi un capolavoro del gusto riconosciuto in tutto il mondo.



MADE IN ITALY

gimetal.it

 Gi.Metal

**GI·METAL**

Tradizione ed Evoluzione dal 1986

Le pizze per celiaci

DI ANTONELLA SPEDICATO

Ecco i consigli di un medico specialista*

Il mondo della ristorazione, sempre più sensibilizzato alla preparazione senza glutine, chiede ardentemente di acquisire competenze per poter affrontare con professionalità e sicurezza la celiachia “nel piatto”. Corsi Informativi rivolti agli Osa sia nel settore pubblico che privato sono sempre più gremiti. Durante questi incontri le domande, le curiosità, i dubbi, le false credenze e tutto ciò che risulta “nebuloso” deve essere necessariamente chiarito per poter affrontare la professione con sicurezza e preparazione.

Quali sono le richieste di delucidazioni che più si ripetono durante gli incontri tra Esperto e Operatori del settore Ristorazione? Vediamone alcune.

1 — Vorrei preparare anche io la pizza senza glutine nel mio locale, a chi mi devo rivolgere?

È necessario informarsi delle normative vigenti nelle proprie Regioni in materia celiachia. Nella nostra Regione, la Puglia, vengono attuate la Delibera 2272/2012 e la Delibera 124/2014 che al fine di garantire la sicurezza alimentare nella filiera “senza glutine”, OBBLIGA gli OSA a seguire un Corso Gratuito di formazione Sian/AicPuglia.

2 — Sono l'unico pizzaiolo nel mio locale, mi sembra difficile poter gestire le preparazioni, come posso fare?

La parola giusta è “organizzazione”, basta lavorare gli impasti in due tempi diversi, luogo adeguato, lontano da contaminazioni, camice e mani pulite.



ASSOLUTA NOVITÀ SULLA PIZZA:



CUOCIONO NELLO STESSO TEMPO!

NO SPRECHI E NO PREFRITTURA!

NO PERDITA DI TEMPO!

**COSTO PORZIONE
SOTTO CONTROLLO!**



FarmFrites Italia - Corso XX Settembre 44 - 21052 Busto Arsizio (VA) - Italia
Tel. 0039 (0) 331 786141 - info@farmfrites.com - www.farmfrites.com

3 — E le farciture?

Occorre avere delle vaschette con farciture completamente dedicate per evitare contaminazioni

4 — E se al tavolo il cliente celiaco chiede la classica patatina frita?

Nessun problema deve approvvigionarsi di patatine con dicitura “senza glutine” o con il marchio “spiga barrata” oppure prodotta da una delle tante Aziende presente nel prontuario Aic degli Alimenti e, mi raccomando!, friggere in olio pulito.

5 — Ho letto un articolo su un giornale: “celiaco muore dopo aver mangiato un alimento contenente glutine”

La celiachia è una malattia autoimmune non un'allergia, il celiaco che ingerisce erroneamente glutine non è in pericolo di vita, ma, attenzione, questo comunque non deve accadere! La dieta senza glutine è per i celiaci fondamentale e deve essere seguita in modo scrupoloso!



6 — Oggi esistono molte farine che derivano da cereali diversi dal frumento, quali posso utilizzare per la pizza senza glutine?

Sì! Oggi esistono farine derivate da cereali e pseudo cereali che vengono utilizzati per la produzione di numerosi prodotti lievitati e da forno, purtroppo non sono tutti idonei per i celiaci, quelli privi di glutine in natura sono: riso, mais, grano saraceno, quinoa, teff, miglio, manioca, sorgo.

7 — E per la cottura della pizza come mi devo comportare?

Si possono utilizzare due modalità di cottura: il mio consiglio è di dotarsi di un forno (o fornello) dedicato alla sola cottura della pizza senza glutine (in commercio vi sono tante soluzioni in merito), oppure è possibile utilizzare lo stesso forno, avendo cura di sistemare la pizza senza glutine da infornare in una teglia a bordi rialzati e, possibilmente “stappare”, per poco tempo, la normale attività di infornamento delle pizze convenzionali e prevedere lo spolvero con farina di riso o altro cereale consentito... appare ovvio, in questo caso, utilizzare una pala dedicata.

DOTT. ANTONELLA SPEDICATO

Consulente Nutrizione e
Formazione AIC Puglia
Ref. Progetto Alimentazione
fuori Casa AicPuglia

in Milano



Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality Exhibition
October 20_24, 2017 fieramilano

LA BIRRA

Qualità senza compromessi per le birre senza glutine

DI ALFONSO DEL FORNO

Sono passati pochissimi anni da quando nel mondo dell'alimentazione senza glutine si sono affacciate birre che potessero essere degne di tale nome. Il settore sembra letteralmente esploso, grazie anche alla maggiore consapevolezza dei consumatori, sempre più attenti nella scelta di prodotti di qualità. I birrifici hanno intercettato questa domanda del mercato e hanno investito tanto in ricerca e sperimentazione. Il risultato è sotto gli occhi di tutti, con un'offerta importante di birre che non solo sono "bevibili" molto più che in passato, ma anche pari alle sorelle maggiormente diffuse.

Un dato è certo: la birra senza glutine è diventata la testa di ariete di un movimento che tende a offrire, a celiaci e sensibili al glutine, prodotti che guardano esclusivamente alla qualità.

Un prodotto socializzante come la birra si erge a paladino di questo approccio all'alimentazione, dimostrando che abbattere il glutine non vuol dire diminuire la qualità del prodotto. Anzi, se proprio vogliamo essere obiettivi, diminuire il glutine nelle birre tradizionali ha dimostrato che se da un lato le qualità organolettiche restano immutate, quelle tecnologiche sono migliorate, soprattutto in termini di tenuta del prodotto nel tempo (shelf-life).



Scatole porta pizza in pura cellulosa dal 1975



*Qualità
tutta Italiana*

*Una Nuova Linea di scatole
per alimenti d'asporto.*

*Brevettata
100% Pura Cellulosa*

BIONDA®



via Gorki 2, 20812 Limbiate (MB), Italy
Tel. +39 02 99051632
e-mail: commerciale@linerit.com
www.linerit.com



Liner Italia
International S.p.A.

LA BIRRA

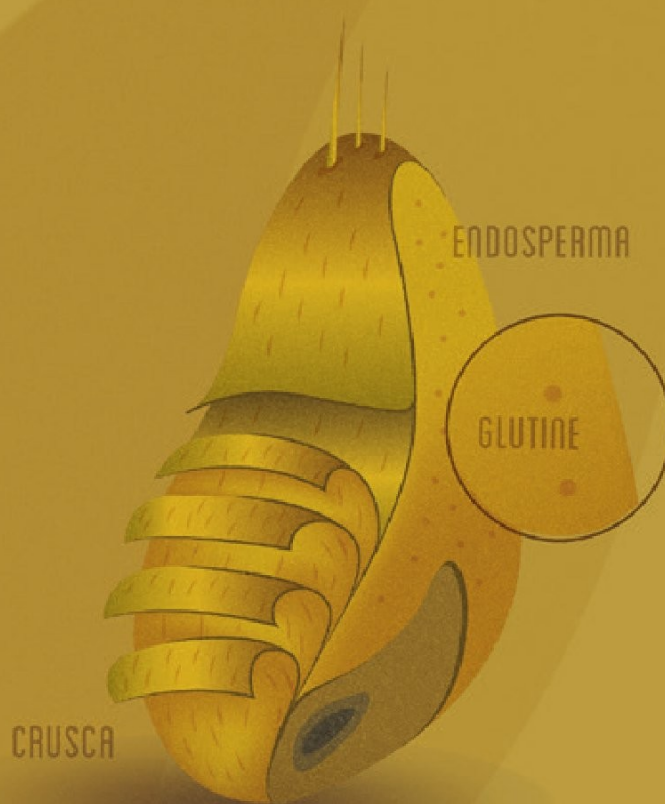
Bisogna costatare che le produzioni recenti più interessanti vengono proprio da birre prodotte da materie prime tradizionali, come il malto d'orzo. Queste birre sono realizzate esattamente come tutte le altre e vedono una naturale bassa presenza di glutine, così come si è verificato nelle birre partecipanti all' **Italian Low Gluten Beer Award**, concorso promosso da **Nonsologlutine Onlus** (www.nonsologlutine.it) a cui partecipano molti birrifici artigianali italiani. Nell'ultima edizione, la cui premiazione è avvenuta a febbraio durante la manifestazione **Beer Attraction**, organizzata da Rimini Fiera e Unionbirrai, sul podio sono salite birre prodotte senza l'idea di abbattere il quantitativo di glutine e, nonostante tutto, sul podio due sono risultate senza glutine, mentre l'altra riportava un contenuto di glutine molto basso, comunque ben sotto la soglia prevista dalle normative attuali per poter riportare in etichetta la scritta "con contenuto di glutine molto basso". Questi risultati fanno capire quanto sia interessante poter ottenere birre adatte a celiaci e sensibili al glutine senza dover rinunciare alla qualità.

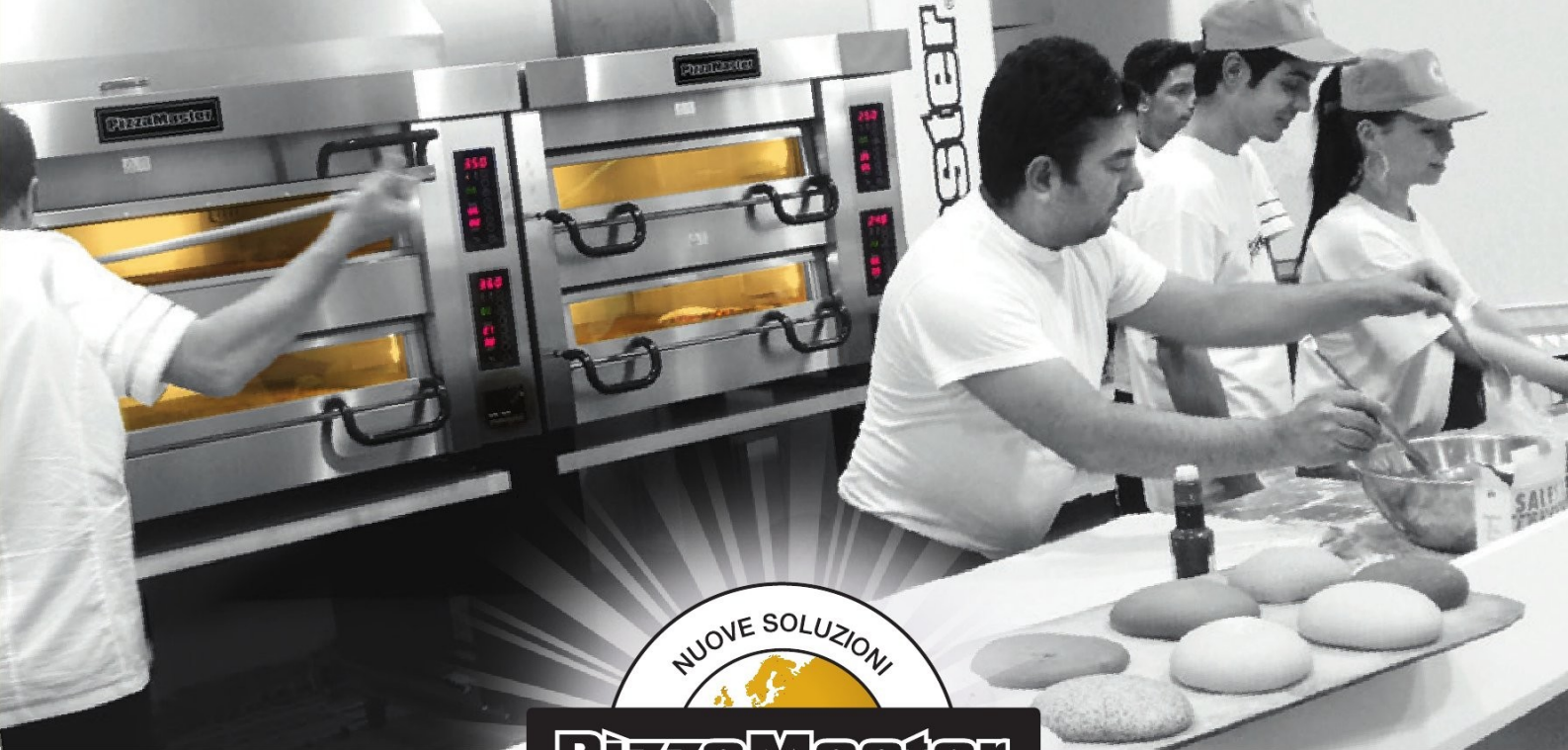
A rafforzare queste argomentazioni, basta dare uno sguardo all'attuale offerta delle birre senza glutine presenti sul mercato, partendo da quella che poteva essere una chimera fino a qualche tempo fa e che invece è una realtà anche importante in questo momento: una weisse senza glutine. Sì, proprio una birra di frumento di alta fermentazione di tradizione tedesca, che è realizzata con ingredienti tradizionali: malto d'orzo e malto di frumento. Il frumento è il cereale che ha la maggior quantità di glutine ed è alla base di questo tipo di birre. Nonostante ciò, sul mercato troviamo la **Die Weisse**, una birra di frumento austriaca che non ha nulla da invidiare alle altre weisse, con le sue note organolettiche per nulla penalizzate dal fatto che il glutine è stato abbattuto sotto la soglia consentita dalla legge per poter inserire

in etichetta la scritta "senza glutine". Se una weisse ha fatto capolino nel mondo delle birre senza glutine, non poteva mancare qualcosa di più impegnativo, anche in termini di gradazione alcolica. Ecco quindi pronta la **Triple di Caulier**, che porta in questo settore uno degli stili birrari più importanti del Belgio, con i suoi 9° di alcool che non temono, in termini di qualità organolettiche, il confronto con le triple tradizionali, al punto da aggiudicarsi in un concorso internazionale di birre "normali", il **Brussels Beer Challenge**, il primo posto nella sua categoria di appartenenza.

Rimanendo nel mondo delle birre tradizionali, in termini di stili birrari, mi piace segnalare l'ultima nata in casa **Estrella Damm**. L'azienda spagnola ha affiancato alla sua classica Daura una

birra ambrata più strutturata con i suoi 7,2° alcolici, la **Marzen**. Questa birra rievoca uno degli stili storici tedeschi: quando non esisteva ancora l'industrializzazione, si produceva birra solo in un periodo preciso dell'anno, in genere da ottobre a marzo. La Marzen era la birra di marzo ed era consumata in estate. Arrivati a fine settembre, bisognava liberare le cantine per le nuove produzioni di ottobre e quindi i bavaresi inventarono una festa che permettesse loro di svuotare le botti: nasceva l'Okttoberfest!





PizzaMaster®

PizzaMaster® forni con Pietra refrattaria

La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari: una serie di forni unica con una soluzione ottimale per qualsiasi tipo di cottura su pietra refrattaria. Per l'efficienza di cottura con una temperatura che può raggiungere i 500 °C, il risultato di qualità superiore e una capacità senza paragoni, i forni PizzaMaster® sono in grado di sostituire qualsiasi altro tipo di forno come i forni a tunnel, a legna o a gas.



PizzaMaster® forni CounterTop

I forni Multiuso CounterTop uniscono comodità e flessibilità con prestazioni e capacità come nessun altro forno.



PizzaMaster® forni Modulari

I forni Modulari uniscono velocità e qualità di cottura con prestazioni e capacità come nessun altro forno.



La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari - 80 misure diverse, più di 1 000 combinazioni

PizzaMaster® by Svenska Bakepartner AB. In Italia: elisabeth@bakepartner.com | Tel: +39 346 8781814

Headquarter Svezia: Svenska Bakepartner AB, Odegardsgatan 5, 504 94 Boras, Svezia | Centralino: +46 (0)33 230 025 | www.pizzamaster.com

LA BIRRA

Passando dalla tradizione alle nuove tendenze, troviamo birre molto interessanti provenienti da Danimarca e Regno Unito.

I danesi **Mikkeller** e **ToOl** sono gli interpreti più dinamici ed eclettici della scena scandinava e sono particolarmente intraprendenti nelle sperimentazioni anche più ardite. Le loro birre sono molto interessanti e decisamente moderne, con produzioni in cui il luppolo viene utilizzato in tutte le possibili varianti, così da poter stupire e affascinare il consumatore. La cosa più sorprendente è la quantità di birre gluten free che vengono prodotte con i loro marchi, a dimostrazione che la definizione "senza glutine" viene intesa più come caratteristica intrinseca al prodotto che come indirizzo del target di mercato a cui è rivolto. Un esempio di questo tipo di birre è la **Peter, Pale and Mary** di Mikkeller, una AIPA (American India Pale Ale) che stupisce per le note agrumate al naso e l'amaro morbido e piacevole al sorso. Note simili, ma con l'influenza dei luppoli neozelandesi, le troviamo nella **Reparationsbajer** di ToOl, che aggiunge al naso le note di frutta tropicale. Per chiudere il cerchio delle birre legate a stili ben precisi, non posso non citare la Pale Ale anglosassone del birrifico scozzese **Brewdog**. Parliamo della **Vagabond**, una birra che gioca sull'equilibrio tra le note agrumate date dai luppoli a quelle maltate dei cereali. Il mondo delle birre di qualità è in forte crescita e la piccola panoramica qui fatta rappresenta solo una parte di quello che in questo momento offre il mercato. Questo è un risultato inaspettato fino a

poco tempo fa e rafforza l'idea che tali birre possono essere bevute tranquillamente da tutti, visto che la mancanza di glutine non interferisce nella maniera più assoluta con la qualità finale del prodotto.

Tutto ciò ha permesso a Nonsologlutine Onlus di creare, per la prima volta in Italia (ma sono certo anche nel mondo), un **corso di degustazione di birra** con la didattica di **Unionbirrai**, in cui si utilizzano solo birre senza glutine in degustazione. Questa prima edizione del corso (4 lezioni) si terrà durante il **Gluten Free Expo**, la fiera internazionale che ogni anno si svolge nel mese di Novembre a Rimini, e sarà possibile riproporlo ovunque se ne faccia richiesta (birra@nonsologlutine.it).

Insomma, celiaci e sensibili al glutine oggi non hanno più motivi validi per rinunciare alla birra. Si potrà tranquillamente brindare con un "cheers" ogni volta che si desidera, sapendo che la birra è ormai arrivata a livelli qualitativi elevati.



illustrazioni di
Antonella Manenti

RICHIEDI LA
CAMPIONATURA
GRATUITA ALLO
049 5855295

Ventidue

ECOLOGIC COLLECTION

Tovagliato Monouso

ECOLOGIC COLLECTION



La nuova linea di tovaglioli e tovaglie biodegradabili.
PENSATI PER UN TOVAGLIATO A ZERO IMPATTO AMBIENTALE

VENTIDUE S.r.l.

Via Mons. G. Babolin, 13 - 35024 - Bovolenta (PD) - ITALY - Tel. 049 5855295 - info@ventiduegroup.com - ventiduegroup.com

ANDIAMO ALLE ORIGINI



LA STORIA DELLA PIZZA

- 2 -

Come abbiamo ricordato nel precedente capitolo, la storia della **pizza** inizia millenni prima che venga coniato il nome con cui oggi conosciamo questa preparazione. E abbiamo pure visto che, nel corso dell'ultimo millennio la parola pizza è andata lentamente assumendo il significato di "schacciata di pasta" o, più esattamente, "impasto d'acqua e farina schiacciato" e nei dizionari italiani vengono riportati poi molti sinonimi, come **crostata, offa, piccia, stiacciata, schiacciata, sfogliata, focaccia, pizza schiacciata**.

La nostra parola deriva probabilmente da **pinsa**, che è il participio passato del verbo latino **pinsère**, che significa: pestare, schiacciare, pigiare, frantumare, macinare, ridurre in poltiglia. Dallo stesso etimo **pinsa** trae origine, con ogni probabilità, il già ricordato termine veneto **pinza**, che è il nome del tradizionale dolce del Veneto orientale e del Friuli, preparato nelle case e nei forni di paese in occasione della festa dell'Epifania (6 gennaio), dallo spessore piuttosto basso, di forma rotonda o rettangolare; ma è pure il nome di una schiacciata confezionata con farina di grano o di castagne, con aggiunta di olio, cotta sotto la cenere. Altro piatto di questo nome è la **pinza onta polesana**, realizzata con un impasto di farina, acqua, strutto e lievito, con aggiunta di sale e rosmarino.

Vista la molteplicità di significati e di varianti grafiche e il legame con molte preparazioni di un passato anche antico, non ci resta che andare indietro nella storia e, seguendo il cammino dell'uomo, dalle epoche preistoriche ad oggi, cercheremo di individuare con più chiarezza e precisione l'oggetto indicato dalla parola **pizza**, un termine che ha tormentato tanti linguisti, storici e gastronomi. Nello stesso tempo vedremo come si sia evoluto nel corso del tempo questo alimento, presente attualmente sulle tavole di tutto il mondo.

E sarà una storia molto affascinante.



DI GIAMPIERO RORATO



BeerAttraction

www.beerattraction.com

FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA A
SPECIALITÀ BIRRARIE, BIRRE ARTIGIANALI,
FOOD E TECNOLOGIE

food

beer

tech

RIMINI
EXPO
CENTRE
ITALY



#BA2017

18 - 21
FEBBRAIO
2017

organizzato da:

green
core



Rimini**Fiera**
business space

in collaborazione con



con il patrocinio di



media partner





PIZZA AS FAR AS THE EYE CAN SEE



WORLD'S LARGEST PIZZA SHOW



REGISTRATION OPENS NOV. 8 2016



INTERNATIONAL

**PIZZA
EXPO®**



MARCH 27-30, 2017

LAS VEGAS CONVENTION CENTER

PIZZAEXPO.COM



NELLA LONTANA PREISTORIA

Si può affermare che la **pizza** è uno dei più antichi alimenti ancora totalmente presenti nella moderna ristorazione, un cibo che risale ai primordi della civiltà umana o ancor prima, nella lontanissima preistoria, quando l'uomo era un intrepido e provetto cacciatore e pescatore e alla donna era riservato il compito di raccogliere i prodotti vegetali che la natura mette da sempre a disposizione. E fu raccogliendo, pestando e impastando i semi dei cereali selvatici, raccolti durante i continui trasferimenti – a quei tempi i gruppi umani, legati fra loro da parentela di sangue, erano nomadi – che le donne d'allora giunsero a confezionare le primitive *schiacciate di pane* che poi mettevano a cuocere su pietre roventi e impiegate per accompagnare le altre vivande, come i frutti della caccia e della pesca.

Il procedimento per preparare quell'antica schiacciata – progenitrice del pane e della pizza – era molto semplice. Le donne, sia

durante le lunghe migrazioni sia con apposite escursioni per i prati e le colline se vivevano nelle grotte o nelle palafitte – raccoglievano tutti i semi maturi dei cereali che trovavano, li portavano dove la tribù si fermava o dove viveva, li versavano sopra una pietra liscia piuttosto grande o nell'incavo di un masso e li pestavano servendosi di una pietra idonea fino a ottenere una polvere grossolana.

Quando serviva, bagnavano il farinone ottenuto, lo impastavano, riducevano l'impasto a forma di disco sottile, quindi le mettevano a cuocere sopra una pietra precedentemente arroventata. Per cuocere bene, il disco di pasta doveva essere molto sottile.

Questo modo di procedere molto antico è ancor oggi diffuso presso le popolazioni rimaste ancorate alle tecniche primitive, come certe tribù di beduini che vivono nella fascia desertica del Nord Africa e del Vicino Oriente.



LE ANTICHE POLENTE

Per completezza, è doveroso conoscere un altro metodo per utilizzare la farina grezza di cui abbiamo parlato e anche questo lavoro era compito delle donne. Versavano dunque la farina grezza ottenuta in un recipiente dove c'era dell'acqua e ponevano il recipiente – anticamente di terracotta poi di metallo – sopra la fiamma e, sempre mescolando, ottenevano una specie di polenta molto più tenera e digeribile rispetto alle schiacciate prima illustrate.

Entrambe queste tecniche, frutto dell'ingegno di un'umanità ancora primitiva, sono state gradualmente affinate nel corso del tempo, dando origine alle due preparazioni ancor oggi fondamentali soprattutto nell'area mediterranea: il pane e la polenta.

I dischi di pasta, il cui spessore dipendeva dalla possibilità di cuocerli in modo adeguato, sono stati chiamati successivamente anche *focacce* ed erano confezionati con una farina grezza che comprendeva tutte le componenti del chicco, tra cui anche il **pericarpo** (la "buccia" esterna) e perciò erano, come si direbbe oggi, di farina "integrale", che non era né fine né soffice.

Siamo appena agli inizi della lunga storia dell'uomo, ma già allora – e sono passati diversi millenni – si incontra questo alimento particolare, questo disco di pasta confezionato con farina di vari cereali, cotto su pietre roventi, non ancora arricchito di aromi, di erbe o formaggio, come invece succederà, e lo vedremo più avanti, ai tempi dell'antica Roma.





dell'onestà.it



Valoriani **Verace**

LA SCELTA DEI MAESTRI PIZZAIOLI PER PIZZE A REGOLA D'ARTE

VALORIANI VERACE, un forno tecnologicamente all'avanguardia, frutto della centenaria esperienza della Refrattari Valoriani, del lavoro dei suoi ingegneri supportati dall' ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA.

R.H.S.® (Reciclyng Heating System – sistema recupero calore) è il sistema brevettato che permette il recupero e lo sfruttamento del calore facendolo circolare ad alta temperatura sotto il piano, con successivo ricircolo all'interno del forno tipo CONVEZIONE.

Grazie al sistema R.H.S.® la temperatura del suolo è costante ed uniforme anche nelle zone lontane dalla fonte di calore, la combustione è regolabile ed i consumi sono ridottissimi. Inoltre la qualità dell'aria sulle emissioni in atmosfera è migliore rispetto ai normali forni in commercio e quindi più facilmente compatibile con le rigide legislazioni in materia. VALORIANI VERACE non vuole e non può sostituire la maestria e l'estro del pizzaiolo, ma riesce a metterlo in condizione di esaltare al massimo le proprie capacità.

Refrattari Valoriani S.r.l.
Via Caselli alla Fornace, 213 • 50066 Reggello (FI)
tel. 055 86 80 69 • fax 055 86 95 992
valoriani@valoriani.it • www.valoriani.it

Follow us:





INIZIAMO DAL PRINCIPIO: LE PRIME SCHIACCiate

Anche gli antichi si nutrivano di cereali, e nella Mezzaluna fertile come nell'area attorno al Mediterraneo le donne raccoglievano i semi dei cereali, li pestavano, impastavano la farina grezza così ottenuta con un po' d'acqua e preparavano delle focacce molto sottili che cuocevano sopra delle pietre sulle quali prima avevano acceso il fuoco per riscaldarle. Tuttavia, un ritrovamento di una pizza preistorica avvenuto nel 1992 sulle sponde del Lago di Garda, ci spinge a credere che la pizza fosse fatta ancor prima. In quell'anno la sezione di Preistoria del Museo di Storia Naturale di Verona ha condotto delle ricerche, su commissione del Ministero dei Beni Culturali, sulla palafitta dell'età del bronzo, in località La Quercia. Durante le operazioni di scavo dirette dalla dr.ssa Alessandra Aspes, oggi direttore del Museo, è stata rinvenuta una focaccina schiacciata e bruciata del diametro di 12 cm. Oggi possiamo ripetere quell'antica operazione impiegando della farina integrale, che ha un alto contenuto di ceneri o crusca (1.4/1.6 % circa) che in breve sono i tre strati esterni che compongono la nostra cariosside o chicco di grano, precisando che, dato l'uso ancora diffuso di prodotti chimici, il "pericarpo" (la buccia esterna) dei chicchi di frumento può aver assorbito questi prodotti nocivi per la salute. Per que-

sto motivo è difficile trovare dei terreni totalmente immuni dalla presenza della chimica (in passato usati con esagerata e incoscienza) o di altri prodotti nocivi (ad esempio: le piogge acide), per cui è necessario eliminare sempre e comunque il "pericarpo".

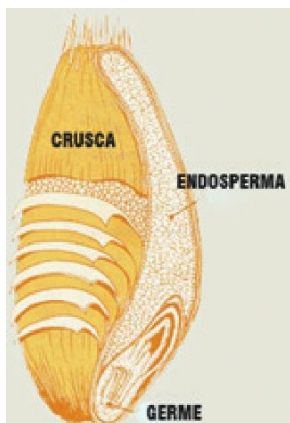
Quello che in macinazione conviene conservare sono il "tegumento interno", che si trova sotto il "pericarpo", e contiene proteine e sostanze minerali e lo "strato aleuronico", anche questo ricco di proteine e sostanze minerali, a diretto contatto della parte interna del chicco, detta "endosperma", che è poi la farina bianca, naturalmente da conservare e impiegare.

Eliminato dunque il "pericarpo", conservando tutti gli altri elementi e macinandoli assieme al "germe", si ha la farina integrale ed è questa che noi usiamo per avvicinarci alle "focacce" o "schiacciate" delle popolazioni primitive.

Ed ecco, con la collaborazione del Maestro pizzaiolo Graziano Bertuzzo, responsabile dell'area tecnica della Scuola Italiana Pizzaioli, le varie fasi di confezione e cottura di queste antiche schiacciate, che sono le antenate del disco di pasta che i pizzaioli preparano come base delle moderne pizze.



DI CATERINA ORLANDI



Filata a vapore



LA PRIMA MOZZARELLA FILATA A VAPORE



LATTERIA MONTANARI SRL
Via Aquileia, 2
34070 VILLESSE (GO)

La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore. La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.

Contattateci per una degustazione gratuita

Tel. +39 0481 91024 - 91448

Mail: info@latteriamontanari.it

saremo presenti al



COSMO FOOD 2016
12 - 15 NOVEMBRE
FIERA DI VICENZA

PADIGLIONE: 1
SETTORE: RESTAURANT
STAND: MARCHI SPA

www.latteriamontanari.it

QUESTIONE DI GUSTO



IN FOTO

Georges Auguste Escoffier

La grande attualità di Georges Auguste Escoffier Alfiere di una ristorazione sana e senza fronzoli

Non sarebbe male che i cuochi d'oggi riprendessero in mano e mettessero in pratica – se già non lo fanno – gli insegnamenti del più grande cuoco del secolo scorso, Auguste Escoffier (1846-1935), ricordato come il re dei cuochi e il cuoco dei re. Assieme a César Ritz, è stato il grande riformatore della ristorazione: Escoffier in cucina e Ritz in sala. Nel 1903 Escoffier ha dato alle stampe il suo celebre ricettario che chiamò *Guide Culinaire*, che può essere considerato il manuale del cuoco innovatore, considerato fin oltre la metà del secolo scorso la bibbia dei grandi cuochi.

Il motto di Escoffier in cucina può essere concentrato nell'affermazione: "Il cibo deve tornare ad avere l'aspetto di cibo". S'era accorto anche lui che nel corso dell'800 la cucina francese, assai più di

quella degli altri Paesi europei – come anche di quella inglese che ben conosceva per essere stato dal 1890 direttore delle cucine del Savoy di Londra, allora il più famoso albergo della capitale, diretto da Ritz – era caduta in un incomprensibile barocchismo, che privilegiava l'esibizione nascondendo la sostanza, per cui era necessario ripensarla e rinnovarla per renderla al passo coi tempi.

Ha scritto Christoph Ribbat (*Al Ristorante*, Marsilio, 2016): "In quest'epoca di fronzoli [inizio del 900], il suo credo, secondo cui tutto ciò che sta nel piatto dev'essere effettivamente mangiabile, rappresenta una grande innovazione. Escoffier non è un rivoluzionario dell'arte culinaria. Non sa rinunciare alle salse pesanti. Ma si lascia sempre più ispirare dalla semplicità della cucina contadina

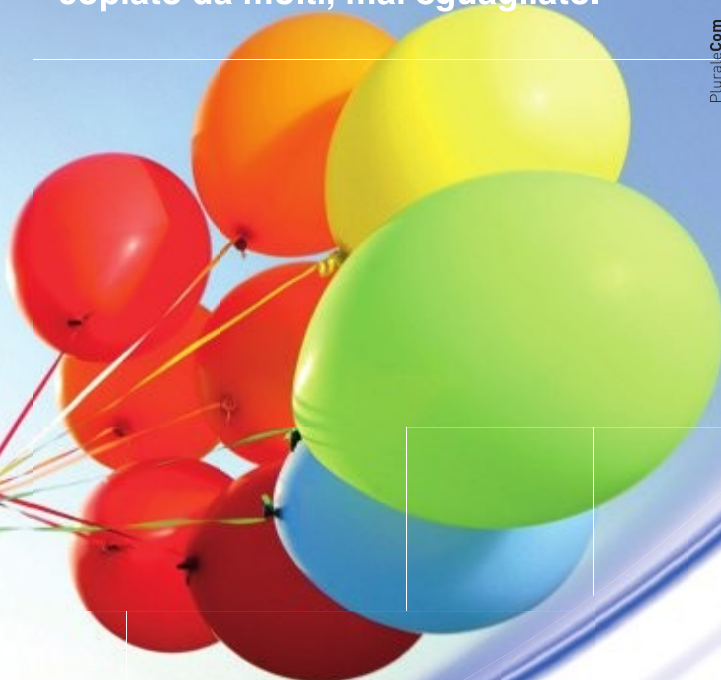
francese. La composizione delle portate dev'essere comprensibile. Il cliente deve poter riconoscere gli ingredienti. Escoffier è l'inventore di una miriade di nuovi piatti definiti creativi. Inventa il dessert Pesca Melba e la dedica al soprano Nellie Melba. In onore dello scrittore, battezza Zola il consommé con i tartufi bianchi. Il nome del *Suprême de Volaille Jeannette*, un piatto freddo a base di pollo, lo prende in prestito da una nave affondata nel corso di una spedizione polare."

Escoffier è un maestro modernissimo e pienamente attuale: vuole una cucina semplice – anche se ancora non se la sente di mettere da parte le salse grasse e pesanti – quasi contadina nella scelta dei prodotti sani e genuini, quindi prodotti della campagna più vicina e i suoi piatti devono essere comprensibili, come dire che il commensale deve vedere e capire esattamente ciò che c'è nel piatto e ciò che sta per mangiare.

Ma la cucina non dev'essere statica, non si possono ripetere per decenni gli stessi piatti, confezionati allo stesso modo, perché, come insegna Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), il famoso autore de *La fisiologia del gusto*, nel corso del tempo cambiano le esigenze nutritive, cambiano i gusti e la cucina deve regalare sempre sensazioni nuove; deve, come ripete la grande cuoca Nadia Santini, saper sempre offrire emozioni.

SMOKI è l'abbattitore di fuliggine originale leader nel mondo, copiato da molti, mai eguagliato.

Per respirare
un futuro migliore.



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America
complying with cULus
standards



Our products comply with
CE standards

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine.
- Aspiratori per alte temperature.
- Servizio di video ispezione canne fumarie.
- Vendita ed installazione canne fumarie.

QUESTIONE DI GUSTO



Ed ecco che Escoffier crea nuovi piatti e, proprio perché egli è un vero maestro, sono piatti che entrano nella tradizione e vengono realizzati in molti ristoranti francesi e internazionali.

E qui viene da domandarci: quanti dei piatti cosiddetti creativi apparsi in Italia nell'ultimo cinquantennio meritano appieno il titolo di creativi e sono entrati stabilmente nella cucina italiana, quindi ripetuti in altri ristoranti?

È pur vero che Gualtiero Marchesi, tornando dall'esperienza francese portò a Milano una nuova cucina che ha fatto scuola, come nuove erano le cucine dell'umbro Angelo Paracucchi a "La Locanda dell'Angelo" ad Ameglia e del carniccio Gianni Cosetti al Roma di Tolmezzo. Cucine nuove, come testimoniano i libri pubblicati dai tre maestri, ma rivoluzionarie, poiché, soprattutto con Paracucchi e Cosetti, hanno privilegiato, i prodotti del territorio, riscoperti e valorizzati, tradotti in piatti di aurea semplicità, quasi essenziali, ma sublimi per equilibrio, gusto, sapore, piacevolezza. Piatti che, come quelli di Marchesi e di Nadia Santini – come di altri, ma non molti – regalano grandi emozioni.

Una cucina simile può essere realizzata anche nei ristoranti "normali", anche in quelli che non sono venuti in possesso di qualche stella, perché è l'intelligenza del cuoco nello scegliere la materia prima e

nel trasformarla che fa grande un piatto. Ecco perché Escoffier è di grande attualità: egli disdegna i piatti barocchi, e afferma che l'impegno del cuoco più che esaurirsi nella ricerca della forma e del colore deve badare all'essenzialità del piatto e non serve che il maître o il cameriere faccia un lungo discorso per illustrarlo al commensale: il piatto deve raccontarsi da sé. Solo così è un piatto riuscito.

Vorrei concludere con un invito ai cuochi, anche a molti arrivati: rinfrescate la vostra cultura, fate entrare aria nuova nelle vostre cucine, dedicate qualche ora alla lettura, guardatevi attorno, non ignorate i maestri del passato. C'è sempre da imparare e si può sempre migliorare. Tutti.

IN FOTO
lo chef
Gualtiero
Marchesi



DI NIVES PIVA



ALTA FIDUCIA ALIMENTARE

Sulla qualità
mi gioco
la faccia!



Saper Far Farina.

L'UNICO MOLINO
CHE CERTIFICA IL GRANO
ITALIANO
PER UNA PIZZA DAVVERO
TRICOLORE

Il marchio campi Protetti Pivetti certifica la completa tracciabilità e salubrità di tutte le farine Passione Pizza. Non solo maciniamo per voi i migliori grani italiani, ma selezioniamo i campi di provenienza nelle province di Bologna, Modena e Ferrara che storicamente rappresentano le aree di coltivazione delle migliori varietà di frumento per pizza. Scegli di offrire a tutti i clienti il gusto di una pizza 100% italiana, certificata e garantita.

www.pivetti.it - www.campirotetti.it - info@pivetti.it



IL TURISMO

ALLA SCOPERTA DELL'ANTICA CITTÀ ROMANA DI PTUJ E DELLE BELLEZZE DEL SUO TERRITORIO

IN FOTO

Il Castello di Ptuj con
attorno l'antico borgo
medioevale sulla Drava

I legionari romani hanno percorso per secoli migliaia di chilometri a piedi arrivando in ogni angolo d'Europa e del Vicino Oriente e, attraversando il Mediterraneo, anche in Egitto e in tutto il Nord Africa. dopo aver costruito strade utili anche ai commerci e alla ricerca di luoghi adatti al riposo e allo svago. La XIII legione romana, costituita probabilmente da Ottaviano amalgamando due legioni, perciò detta "gemina", prima del 9 d.C. era nell'Illirico, quindi fu inviata sul Reno, per passare poi, verso il 50 d.C., attraverso Emona Iulia (l'attuale Lubiana) e Celeia (attuale Celje), a Poetovium (l'attuale Ptuj), dove inizia la Pannonia, città che divenne per diversi anni la sua sede stabile. Il luogo, sulla riva sinistra della Drava, il grande fiume che sorge a Dobbiaco per gettarsi dopo 749 km nel Danubio, poco a sud della città di Osijek, fu considerato l'avamposto ideale per bloccare le incursioni dei barbari che premevano sulle frontiere dell'impero romano dal nord e dall'est e grazie alla presenza dei legionari, quel luogo divenne un importante centro militare e commerciale. Successivamente, cosa oggi particolarmente significativa, i Romani vi introdussero la coltivazione della vite, dopo che l'imperatore Probo (sul trono dal 276-282), autorizzò la diffusione della viticoltura al di là delle Alpi, avendola lui stesso importata lungo le rive del Reno (277-79 d.C.), dove ancor oggi s'estendono numerose splendide vigne. L'avamposto romano – già abitato fin dalla lontana preistoria – assunse veste e titolo città, con l'imperatore Traiano (98-117), che le diede il nome di Colonia Ulpia Traiana Poetovium. In quel felice periodo Poetovium arrivò ad avere all'incirca 40.000 abitanti.



QUANDO PULIRE DIVENTA FACILE

PAWNEE

Generatore di vapore
con aspirazione

VAPORE A 160°
E ASPIRAZIONE

rispetta la
normativa HACCP

ARRIVA
DAPPERTUTTO

OTTIMO
SUGLI ACCIAI

VETRI
E SPECCHI

PULISCE LE FUGHE



dimezza i tempi di pulizia migliora la qualità

PROGETTAZIONE, PRODUZIONE,
COMMERCIALIZZAZIONE E ASSISTENZA
MACCHINE E ATTREZZATURE
PER LA PULIZIA INDUSTRIALE

**PROVALO
GRATUITAMENTE
NEL TUO LOCALE**

**CHIAMA ADESSO
041 449949**

IL TURISMO

LA DIFFUSIONE DELLA VITICOLTURA

Dopo la fine dell'impero romano (476 d.C.) e i secoli tristi dell'alto Medioevo di Poetovium si perse quasi la memoria fino all'anno 1239 quando giunse in quel che restava della città un piccolo gruppo di frati francescani che costruirono una chiesa e un minuscolo convento che s'ingrandì nel corso del tempo. Il Minoritski samostan (il Convento dei Minoriti, come sono li chiamati i frati minori francescani) assunse nei secoli successivi grande importanza per l'intera regione, poiché, dopo le distruzioni belliche e il passaggio di eserciti stranieri che avevano distrutto quanto avevano trovato nel loro cammino, agricoltura compresa, oltre ad aprire una scuola e costituire una importante biblioteca, insegnarono a coltivare la vite, specie nelle colline sopra la città di Ormož, attorno alla chiesetta di Santa Maria che sorge al culmine d'una collina al centro del villaggio di Jerusalem, da cui lo sguardo domina l'intera zona viticola. E la più antica cantina della zona si trova proprio nel convento francescano, mentre subito dopo ne venne realizzata un'altra lì vicino, anch'essa sotterranea, ancora ottimamente in funzione, dove si producono vini straordinari conosciuti e apprezzati soprattutto nel Nord Europa e negli USA.

IN FOTO
La stupenda chiesa parrocchiale ricca di opere d'arte.



DI GIAMPIERO RORATO

LA CITTÀ DI PTUJ

Attualmente l'antica Poetovium, che nel corso del 600 con l'arrivo degli Slavi ha cambiato nome assumendo quello di Ptuj, è una bellissima e colta città del nord-est della Slovenia (una delle 11 città della Slovenia) e si trova nella regione di Maribor (Stiria Slovena), affascinante angolo d'Europa dai paesaggi straordinari, ricco di borghi ben curati, di città ordinate, di imponenti castelli, di ottime stazioni termali (Ptuj, Moravske Toplice, Radenci, Lendava, Banovci, ecc.) che attirano turisti e persone alla ricerca del buon vivere o desiderose di cure e di otium da tutta Europa. Ptuj, che è la più antica città della Slovenia, è al centro di quest'area ed è una città che conserva con geloso amore l'impianto urbanistico e architettonico medioevale. Nel suo possente Castello,

IN FOTO
La grande stele romana con la storia di Orfeo ed Euridice, II sec. d. C.





PASTALINE
E100

ARROTONDATRICE
DOUGH ROUNDER
KALI



GIOTTO
D45

PASTALINE E100

Pastaline E100 ti permette di cuocere con facilità pizze, sia piccole che grandi, su pietra naturale che esalta la cottura e permette di riscoprire profumi e gusti della nostra tradizione.

PASTALINE E100

Pastaline E100 allows you to easily bake small or large pizza's on a natural stone ensuring amazing results. Enhancing traditional aroma and flavours.

ARROTONDATRICE KALI

Arrotondatrice KALI e risolvi in modo naturale il tuo quotidiano faticoso lavoro nella preparazione degli impasti.

DOUGH ROUNDER KALI

Kali facilitates in a natural way the hard Work of preparing your dough.

PASTALINE

LOOKS TO THE FUTURE

Saremo presenti al

21-25/01/2017



Pad B4 stand B20

15-16/05/2017



stand B21



info@pastaline.eu | www.pastaline.eu

IL TURISMO

il Ptujski grad, che sorge sulla collina che domina la città, ove sono state ritrovate numerose testimonianze preistoriche, c'è oggi l'importante museo regionale che ripercorre con i suoi preziosi reperti l'intera storia del territorio. Eretto tra il XIII secolo e il XIV, il Castello ingloba strutture anche più antiche, come la torre Ovest (del IX secolo) e mostra un porticato e un elegante doppio loggiato rinascimentale sul cortile interno, opera dell'italiano Giovanni Sallustio Peruzzi, figlio di Baldassarre, architetto senese, allora alle dipendenze dell'imperatore d'Austria Massimiliano II. Dal Castello si ha una vista meravigliosa sulla città e sull'ampio letto del fiume Drava attraversato da tre ponti, quello stradale, il ferroviario e il pedonale, costruito dove c'era il ponte eretto duemila anni prima dai Romani.

Il comparto più importante e più ricco della città, sotto il profilo storico e architettonico, è attorno all'imponente, antica e massiccia Torre civica, eretto nel lontano Medioevo e più volte ritoccata, sulla quale sono state murate importanti lapidi d'epoca romana, primo museo all'aperto dello Slovenia. Accanto alla Torre c'è la chiesa parrocchiale di San Giorgio, il più importante monumento storico e artistico di Ptuj, in stile gotico semplice ed elegante, risalente al XII secolo, nel cui interno, oltre alla statua lignea del Patrono cittadino san Giorgio (1380 circa), sono da vedere gli affreschi dell'arcata orientale del XIV secolo, la Crocefissione del XV, il Triplex status mundi (1480), la Croce viva (XV sec.), l'Altare dei re Magi (1515), le suggestive cappelle laterali e le lapidi di diversi secoli murate alle pareti interne. Davanti alla Torre s'innalza una grande lapide romana del II sec d.C., in marmo di Pohorij, alta 5 metri, eretta in memoria di Marcus Valerius Verus, uomo eminente del suo tempo. La lapide, che è il più antico e prezioso reperto interamente conservato, mostra in bassorilievo il cantante Orfeo che, addolorato per la perdita della sua sposa Euridice, suona con tale bravura la sua lira che gli animali del bosco accorrono per ascoltarlo.

Ptuj, oltre per uno dei più interessanti e caratteristici centri storici esistenti in Slovenia, è famosa anche per il suo carnevale: il Kurentovanje, che inizia con la parata dei Kurenti, le maschere tradizionali della regione che sfilano per le vie cittadine anche il martedì grasso davanti a un pubblico folto che giunge non solo dall'intera Slovenia ma anche dai Paesi confinanti, la Croazia, l'Ungheria, l'Austria e l'Italia.



LE TERME

Nel 1969 da alcuni pozzi domestici sulla destra della Drava, quasi di fronte al Castello, è emersa dell'acqua termale caldissima (52°C), che era già conosciuta dai Romani che ne godettero ben volentieri i benefici, anche se poi, ritirati i Romani quelle acque termali furono lentamente trascurate e poi totalmente dimenticate. Attualmente le Terme di Ptuj sono costituite da un grande albergo 4 stelle il "Grand'Hotel Primus" (da nome dal più noto dei comandanti la XIII legione: Marcus Antonius Primus) caratterizzato da un sontuoso centro benessere e da un attiguo vasto Parco Termale con tre grandi piscine anche per gare ed esibizioni natatorie, giochi d'acqua, divertimenti per i bambini e altri servizi tipici delle strutture termali.

Le Terme di Ptuj sono ben conosciute in tutta Europa e ospitano ogni anno molte centinaia di italiani che, oltre alle tante cure termali, visitano la regione. Seguendo la strada per Majšperk, si può, infatti, raggiungere in breve tempo uno dei più importanti luoghi di pellegrinaggio della Slovenia: Ptujška gora, dove sorge la splendida chiesa gotica costruita nel XIV secolo sulla sommità di una collina dai conti di Ptuj, considerata il più bell'esempio del cosiddetto stile "gotico morbido". In quella chiesa è molto venerato l'altorilievo della Madonna della Misericordia che si trova sull'altar maggiore. Non lontana da Ptuj c'è anche la seconda città della Slovenia, Maribor, capoluogo della Štajerska e città di assoluto interesse storico e artistico, dove si ammira, fra l'altro, una vite di ben 400 anni. E poi c'è la Strada del Vino che si snoda tra le verdi colline sopra Ormož, attorno al villaggio di Jerusalem, dove, specie nella stagione delle vendemmie e della vinificazione, i turisti amano fermarsi visitando le cantine e le taverne per gustare oltre ai vini anche i tipici piatti del territorio, figli di una tradizione millenaria.

*Se questa
è solo farina...*



*...questo
è solo marmo.*

Linee farine professionali di alta qualità per i capolavori della pizza

Farine ottenute dalla macinazione di grani selezionati e scelti per la particolare elasticità delle loro proteine. L'impasto avrà un'ottima idratazione sarà leggero ed estensibile, ideale per la produzione di pizza fragrante e con ottima digeribilità.



Scopri tutte le linee:
www.molinopiantoni.it



Molino Piantoni s.a.s. di Michelangelo Piantoni & C.
Via Cologne, 19 - 25032 Chiari (Bs) - Tel. +39 030 711001
commerciale@molinopiantoni.it



A Bochum la terza edizione del German Pizza Trophy

La redazione di Pizza e Pasta Italiana si scusa personalmente con i concorrenti per la propria assenza, purtroppo dovuta alla cancellazione del volo da parte della compagnia aerea.

Per il terzo anno questa Rivista ha organizzato negli spazi dell'azienda **Niggeman** ed assieme ai **Molino Agugiario & Figna** e a numerosi collaboratori una magnifica giornata di confronto e di approfondita discussione sul mondo della pizza, con al centro una bella gara fra pizzaioli nel quadro del **Giropizza d'Europa**. I concorrenti, in totale 15, ar-

rivati anche da molto lontano, hanno mostrato la loro bravura e professionalità e le pizze portate ne sono state la prova. Il titolare dell'azienda ospitante, Herrn Niggeman, ha affermato che quest'anno, rispetto all'anno scorso, ha riscontrato un notevole miglioramento nella qualità delle pizze presentate ai giudici di gara ed è convinto che la Germania stia finalmente prendendo la stra-

IN FOTO
1°, 2°, 3° classificato del German
Pizza Trophy Nicola Diana, Dominiki
Grzeschik e Gino Mike Tassone



mo anno, mentre Nicola Diana e Dominik Grzeschik hanno il posto garantito al Campionato del Mondo di Parma 2017. La qualificata partecipazione di bravi pizzaioli, i positivi commenti dei giudici e l'interesse del pubblico che ha assistito alla gara sono lì a dimostrare che in Germania l'attenzione per le pizze di qualità è in continuo aumento.

Un ringraziamento particolare va a Stefan Aschmann braccio destro dell'azienda Niggemann!



FORNI A LEGNA
combinati a GAS e PELLE
**PER PIZZERIE
E PANIFICI**

**Realizzati a mano in
mattoni refrattari
dal 1977...**

Via F. Saporì, 30
Corpolò (Rimini)
Tel. 0541 750559
Fax 0541 750837
info@fornipavesi.it
www.fornipavesi.it

STRAORDINARIA CRESCITA DELLA RISTORAZIONE ON LINE

A DOMICILIO
IN ITALIA.

DIVENTA PROTAGONISTA DEL NUOVO MERCATO

Utilizza la nostra
applicazione innovativa
per la gestione asporto
e **domicilio telefonico**
integrata con gli **ordini**
on line da App Mobile.

QUALITÀ E SERVIZIO CON

UN CLICK



La gestione comanda asporto e domicilio integrata con l'App Mobile per la ricezione degli ordini on line, permette in tempo reale l'accettazione dell'ordine che si inserisce in automatico nel gestionale.

Il principale vantaggio è quello di ridurre i tempi di inserimento comanda in quanto non occorre registrare manualmente l'ordine proveniente da internet.

Questa integrazione evita attese telefoniche, errori di incomprensione e contestazioni da parte della clientela, permettendo di guadagnare tempo e denaro.



Chiama ora!

0521 671741 TI ASPETTIAMO ONLINE!

Scrivici

info@ristoparma.it



www.liranet.it/software-asporto-domicilio.html



PADOVA
FIERE
PRESENTA

15ª EDIZIONE

TECNO&FOOD

SALONE INTERNAZIONALE ATTREZZATURE E SERVIZI PER ALBERGHI, RISTORANTI E BAR

20-23 NOVEMBRE 2016



WWW.TECNOEFOOD.IT

LA BIENNALE DEL GUSTO



SPECIAL EVENT

TECNOVEGAN *master* MAÎTRE



IN COLLABORAZIONE CON:

ZAFFERANO



IN COLLABORAZIONE CON:

bargiornale



IL GELATO E' SERVITO!

UN PROFESSIONISTA AL TUO FIANCO
NEL FANTASIOSO MONDO DEL GELATO



ICECHEF

Un aiuto completo e professionale per accrescere la tua attività.

Non solo **semplicità e flessibilità** nella produzione
ma soprattutto **genuinità e valore nel prodotto**
con ricette perfettamente bilanciate e ingredienti di prima qualità.

ARTIGIANALE • PROFESSIONALE • PRATICO • CREATIVO



Tel. 049 8075911 - info@vecogel.com - www.vecogel.com





COME ISCRIVERSI AL GIROPIZZA?

Le iscrizioni come sempre vanno confermate telefonicamente, chiamando lo 0421 83148 ed inviando via fax - 0421 81007 - o via mail - redazione@pizze-pastaitaliana.it il coupon di iscrizione che si trova nel giornale. Il regolamento come sempre premia i primi 10 classificati di ogni tappa, che accederanno di diritto alla Finalissima.



Per partecipare al Giropizza Padova del 21 Novembre 2016:

Da inviare almeno **20 giorni** prima della data della tappa scelta e telefonare al numero **0421.83.148** per avere conferma dell'iscrizione avvenuta.

Nome /Name /Nom **Cognome** /Surname /Prénom

Tel. - Cell. /Phone number /Numero de telephone **E-mail**

Pizzeria /Name of the Pizzeria /Nom de Pizzeria

Indirizzo /Address /Adresse

Località /Town /Lieu

Cap /Post-code /Code Postal **Provincia** /District /Province

Tel. /Phone number /Numero de telephone **E-mail**

DESIDERO PARTECIPARE ALLA TAPPA DI /COMPETITION IN / COMPETITION DE

RICETTA DELLA PIZZA DELLA CASA /PIZZA RECIPE / PIZZA DU CHEF

Nome della pizza /Pizza name /Nom de Pizza

Ingredienti /Ingredients /Ingrédients

.....

.....

.....

SPEDIRE LA SCHEDA A /MAIL TO / ENVOYER LA FICHE À

Pizza e Pasta italiana - Via Sansonessa, 49 - 30021 Caorle (VE) - Italy

OPPURE VIA FAX ALLO /FAX AT / AVEC LE FAX **+39 0421.81007**

OPPURE COMPILARE IL COUPON NEL SITO INTERNET / FILL OUT COUPON ON THE WEBSITE / REMPLIR LA FICHE SUR L'INTERNET

www.pizze-pastaitaliana.it

"Pizza New S.p.a" garantisce ai sensi della legge 196/03, l'assoluta riservatezza dei dati comunicati e la possibilità di richiederne la modifica o la cancellazione richiedendolo per iscritto a "PIZZA NEW S.P.A" VIA SANSONESSA, 49 - 30021 CAORLE (VE) - ITALY. I dati conferiti potranno essere utilizzati per la diffusione di materiale promozionale e editoriale. Il conferimento del presente questionario è facoltativo, pertanto il suo invio è da intendersi quale consenso espresso all'utilizzo dei dati in esso contenuti nei termini sopra descritti.



19-22
NOVEMBER
2016



RiminiFiera
business space



GLUTEN[®] FREE EXPO

INTERNATIONAL LEADING
FAIR DEDICATED TO
GLUTEN FREE MARKET
AND PRODUCTS

- ◆ TRENDS
- ◆ EVENTS
- ◆ SOURCES
- ◆ NETWORK
- ◆ TRADE

SALONE
INTERNAZIONALE
DEL MERCATO E
DEI PRODOTTI
SENZA GLUTINE

WWW.GLUTENFREEEXPO.EU



Ritorna Gluten Free Expo,
a Rimini dal 19 al 22 novembre,
il salone internazionale dei prodotti
senza glutine



Ritorna la 2° edizione

European Gluten Free Pizza Trophy — 21 Novembre

**Iscriviti subito al
European Gluten
Free Pizza Trophy,
il vincitore potresti
essere proprio tu!**

Per info ed iscrizioni
tel + 39 - 0421 83148
e mail: redazione@
pizzaepastaitaliana.it

Lasciaci la tua mail, ti invieremo il
regolamento e le informazioni
per partecipare.

Sono aperte le iscrizioni per la prima edizione dell'European Gluten Free Pizza Trophy, la prima competizione europea di pizza senza glutine, organizzata dalla rivista Pizza e Pasta Italiana. La manifestazione si svolgerà a Rimini, **lunedì 21 novembre**, in occasione di **Gluten Free Expo (19 – 22 novembre presso Rimini Fiera)**.

La gara è aperta a tutti i pizzaioli d'Italia e di Europa. Per partecipare è sufficiente iscriversi chiamando il numero +39 0421 83148 oppure richiedere la domanda di partecipazione via mail a redazione@pizzaepastaitaliana.it. Giunto alla 2° edizione, il trofeo europeo di **Pizza senza Glutine, è riservato a tutti i pizzaioli che propongono nel proprio locale l'alternativa gluten-free**. Tutti i pizzaioli sono invitati a partecipare, proponendo la propria pizza senza glutine, in ottemperanza con il regolamento della gara che sarà disponibile sul sito internet della rivista e scaricando l'applicazione digitale di Pizza e Pasta Italiana.

La competizione è organizzata in collaborazione con **Gluten Free Expo**, il salone internazionale dedicato all'alimentazione e ai servizi per la ristorazione senza glutine, e si pone l'obiettivo di sensibilizzare gli operatori del settore nei confronti di questa intolleranza alimentare, e di proporre attraverso una competizione di cucina, soluzioni e innovazioni per i ristoranti e le pizzerie. Inoltre, dopo il successo della scorsa edizione, è confermata anche **il premio speciale della giuria "F.lli Beretta"**: lo storico salumificio lombardo metterà a disposizione salumi e insaccati gluten free per tutti i concorrenti in gara. Alla migliore pizza senza glutine con prodotti Beretta, verrà fornito un ulteriore premio speciale. Per info e regolamenti vi invitiamo a visitare il nostro sito www.pizzaepastaitaliana.it e ad iscrivervi al nostro servizio di newsletter, per tutti gli aggiornamenti sulla gara.





SALUMI BERETTA.

LASCIANO TUTTI, MA PROPRIO TUTTI, A BOCCA APERTA.



SALUMI BERETTA. TUTTI NE VOGLIONO UNA FETTA.

Fresca Salumeria Beretta: tanti salumi italiani, buoni, gustosi, già affettati. E tutti senza glutine. www.fratelliberetta.it

Vieni a trovarci al Gluten Free Expo di Rimini. 19-22 novembre Padiglione A7 stand 3AB.

EXPORIVAHOTEL

2017 QUARANTESIMA EDIZIONE

SALONE PROFESSIONALE DELL'INDUSTRIA, DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE



5 - 8 FEBBRAIO 2017

RIVA DEL GARDA QUARTIERE FIERISTICO



#exporivahotel - www.exporivahotel.it


INVITO OMAGGIO VALIDO PER 2 OPERATORI Il presente invito consente l'ingresso in fiera a 2 persone, solo ed esclusivamente, se compilato in ogni sua parte.

 Scrivere in stampatello
 COGNOME, NOME

NOME HOTEL-BAR-RISTORANTE

PROVINCIA

e-mail

www

Ai sensi dell'articolo 13 del d.lgs 196/03 La informiamo che i dati personali sono trattati in modalità cartacea e elettronica da parte di personale incaricato della società Riva del Garda Fierecongressi, titolare del trattamento per permettere l'istituzione e la gestione del rapporto, il conferimento dei dati personali è facoltativo ma necessario per accedere ai servizi richiesti. I dati raccolti possono essere comunicati a banche ed istituti di credito, enti o uffici pubblici, organi ispettivi, soggetti terzi nominati responsabili del trattamento ai quali il titolare affida talune attività. I dati salvo diverso obbligo di legge non saranno diffusi. Titolare del trattamento dei dati è Riva del Garda Fierecongressi S.p.A. con sede in Riva del Garda - TN - Parco Lido s.n., in persona del suo legale rappresentante pro-tempore. Per ottenere ogni ulteriore informazione nel merito del trattamento svolto, o per esercitare i diritti di cui all'art. 7 del citato codice (d.lgs 196/03) può fare riferimento al titolare del trattamento mediante semplice richiesta inoltrata ai nostri recapiti via fax, posta elettronica, posta ordinaria.

Comunicazioni commerciali previa Sua esplicita richiesta e manifestazione di libero e facoltativo consenso, la società Riva del Garda Fierecongressi, fino alla revoca dello stesso, perseguirà il fine di inviare informazioni commerciali a mezzo dell'indirizzo e-mail da Lei indicato. Lei potrà revocare il consenso fornito per tali finalità in qualsiasi momento contattando il titolare o il responsabile indicato. Il consenso per il trattamento e la finalità di cui al presente punto non è obbligatorio. A seguito di un eventuale diniego i Suoi dati saranno unicamente trattati per le sole finalità indicate nella scheda informativa.

 ACQUISIZIONE CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
 desidero ricevere comunicazioni commerciali mediante l'indirizzo di posta elettronica che ho comunicato

Firma dell'interessato _____

per i fini esplicitati nella informativa di cui ho preso visione autorizzo la società Riva del Garda Fierecongressi a comunicare i miei dati personali per la valutazione della soddisfazione dell'utente, per operazioni di promozione, per finalità commerciali e di marketing, per l'invio di materiale pubblicitario, per comunicazione interattiva, anche a mezzo e-mail, per scopi statistici; ed a terzi, per finalità commerciali e di marketing (invio da parte di terzi di proprie comunicazioni commerciali)

Firma dell'interessato _____

TIMBRO OBBLIGATORIO


 Riva del Garda®
 Fierecongressi

 PARCO LIDO - 38066
 RIVA DEL GARDA (TN)
 Tel. +39 0464 570133
 Fax. +39 0464 570140
 www.exporivahotel.it
 info@exporivahotel.it

 PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
 Assessorato Industria, Commercio
 e Agricoltura

 NORTH LAKE
GARDA
 TRENTINO ITALY

 CON IL PATROCINIO DI
 UNIVERSITÀ ITALICA
 FEDERALBERGHI

 FEDERTURISMO
 CONFINDUSTRIA


PP

FACCIAMO CRESCERE LA VERA PIZZA NAPOLETANA



The Ad Store Italia - Foto Oliviero Toscani



Pizza Napoletana Le 5 Stagioni: la farina come la vogliono a Napoli.

La farina "Pizza Napoletana" è stata creata in collaborazione con l'Associazione Verace Pizza Napoletana e risponde ai requisiti di idoneità richiesti dal disciplinare firmato dai maestri pizzaioli. Per la sua qualità superiore e la particolare elasticità, è la più ricercata e apprezzata, in Italia e all'estero.

www.le5stagioni.it +39 049 9624611 curtarolo@agugiarofigna.com



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Pizza: le fibre nell'impasto aiutano la digeribilità

Uno dei concetti base di una pizza digeribile è quello della maturazione dell'impasto.

Per maturazione intendiamo tutti quei processi enzimatici (tra cui la lievitazione) che avvengono, in questo caso nell'impasto di pizza, atti a scomporre gli elementi complessi (amidi, proteine...) in elementi di semplice digestione (glucosio, aminoacidi...), per avere come risultato finale una pizza leggera, buona e facilmente digeribile.

Tutto giusto se non fosse che da una soluzione nasce un problema: quello del picco glicemico. La farina infatti è

per la maggior parte amido, quindi voi immaginate come il picco glicemico punti in alto quando si mangia un prodotto ben maturo e digeribile. Questo quindi va a scontrarsi con uno dei "DOGMI" fondamentali del pizzaioli.

Ma come riuscire a venire incontro all'esigenza nutrizionale di moderare l'aumento della glicemia pur mantenendo le fondamenta della maturazione? La risposta è una sola: **la FIBRA!!!** Infatti, grazie all'utilizzo di fibra nei nostri impasti, sia da farine integrali o da altri tipi di farine (di legumi o vegetali), e quindi allontanandosi

dalla consuetudine di utilizzare quasi esclusivamente la farina 00, riusciamo a diminuire (a volte anche di molto) l'assorbimento di glucosio e quindi abbassare il famoso picco glicemico che tanto bene farebbe se ci apprestassimo ad una competizione sportiva, ma di sicuro mal si coniuga con una tranquilla e felice serata in pizzeria con gli amici!!! Attenzione però, la fibra va aggiunta nelle giuste dosi e proporzioni, perché un eccesso creerebbe non pochi problemi all'alleata della lievitazione: la maglia glutinica!!!

IN EVIDENZA



Corso Pizza e Benessere

PRESTO LE NUOVE DATE



3 Moduli della durata

di 3 giorni al mese

50% pratica in cucina

50% studio della nutrizione da applicare alla pizza

MODULO 1

I pilastri della Culinary Nutrition e dieta mediterranea in evoluzione

- Cos'è la Culinary Nutrition
- I 7 pilastri di Cucina Evolution, la cucina antiaging
- I requisiti della pizza antiage e differenze con le pizza Bio, vegane, vegetariane, light, dietetiche
- La formula More&Less + fibra - grassi
- Esercitazioni pratiche sugli impasti e i topping

MODULO 2

Più vitamine e meno sale con le cotture antiaging

- Sale: quale, quanto, quando
- La biodisponibilità: aumentare l'assorbimento delle vitamine attraverso metodi di cottura e abbinamenti
- More & Less + antiossidanti - sale
- Esercitazioni pratiche: sviluppo di una pizza antiaging

MODULO 3

Cotture sicure, antiossidanti e focus sul fritto

- Antiossidanti veri e falsi: impariamo a riconoscerli
- La lettura delle etichette
- Il fritto antiaging: quali grassi, quali metodi?
- Come evitare in cottura la formazione di sostanze tossiche e cancerogene
- La pizza gourmet

DOCENTI

Chiara Manzi: Culinary Nutritionist e Presidente di Art Joins Nutrition Academy, laureata in Nutrizione Umana e Dietetica presso l'Università di Navarra. È presidente dell'ASSIC, Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina.

Fabio Sebastiani: Master Istruttore con Percorso Formativo Certificato della Scuola Italiana Pizzaioli il cui responsabile tecnico è Graziano Bertuzzo. Fabio Sebastiani è il primo istruttore della scuola ad aver completato il percorso Master in Culinary Nutrition.

Per Informazioni:

0521.1640539

info@cucinaevolution.it

0421 - 83148 oppure

info@scuolaitalianapizzaioli.it

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI
presenta:

IN EVIDENZA

Corso Alta Formazione per Pizzaioli

CAORLE (VE) DAL 28 NOVEMBRE AL 2 DICEMBRE 2016



DESTINATARI

Il corso si rivolge a pizzaioli esperti che intendano affinare il proprio bagaglio tecnico per attivarsi consapevolmente verso un complessivo perfezionamento del prodotto offerto al cliente.

OBIETTIVO DEL CORSO

Formare e realizzare un nuovo concept di imprenditore pizzaiolo, che sappia porsi sul mercato con competenza tecnica e capacità organizzativa. Il metodo di insegnamento mira a coniugare spunti teorici ed applicazioni pratiche, in un'ottica di confronto con professionisti di fama nazionale ed internazionale.

CONTENUTI E DOCENTI

Fondamentale il contributo dei docenti molti dei quali esterni alla scuola, di comprovata esperienza e competenza, che rappresentano, ciascuno nel proprio ambito, un riferimento di eccellenza nel panorama italiano.

LUNEDÌ 28 NOVEMBRE

Un'occasione di confronto con un esperto sulle **principali tecniche di impasto in pizzeria**.

Giornata orientata alla pratica.

Docente: **Graziano Bertuzzo**

MARTEDÌ 29 NOVEMBRE

Una giornata con un **Tecnologo Alimentare** specializzato nel nostro settore.

Giornata orientata alla teoria, con applicazioni pratiche.

Docente: **Mirko Passuello**

MERCOLEDÌ 30 NOVEMBRE

Il confronto con un **esperto panificatore**. Applicazione pratica su impasti che più avvicinano il mondo della pizza con quello della panificazione.

Giornata orientata alla pratica.

Docente: **Ezio Marinato**

GIOVEDÌ 1 DICEMBRE

La **Pizza Gourmet**: come ottenere una pizza **buona, di alto livello qualitativo, ma equilibrata**.

Giornata equamente suddivisa tra teoria ed applicazione pratica da parte dello Chef.

Docenti: **Marisa Cammarano** –

Biologa Nutrizionista e

Rudy Speranzoni – Chef Executive.

VENERDÌ 2 DICEMBRE

Marketing e comunicazione in ristorazione: 7 ingredienti per la pizzeria di successo.

Giornata orientata alla teoria.

Docente: **Giuseppe Vignato**, consulente di marketing e orientamento d'impresa.

METODOLOGIA DIDATTICA

Le lezioni a valenza pratica, con dimostrazioni ed esercitazioni a carattere individuale, si svolgeranno nel rinnovato laboratorio attrezzato ad uso professionale presso la Sede di Scuola Italiana Pizzaioli.

MATERIALE DIDATTICO

Durante il corso i docenti forniranno agli studenti materiali didattici specifici relativi ai diversi settori disciplinari.

ATTESTATO

Il corso prevede il rilascio di un attestato di partecipazione al corso.

COSTO: 2.000,00 EURO + IVA

INFO ED ISCRIZIONI:

Per maggiori informazioni e per iscriversi al corso visitare la pagina **"corsi avanzati"** del sito scuolaitalianapizzaioli.it o chiamare lo **0421 83148** info@scuolaitalianapizzaioli.it



i nostri corsi on line la programmazione per il 2017

☎ **prenotazioni** 0421.83.148

oppure:

www.scuolaitalianapizzaioli.it



Sede nazionale



CAORLE

CERTIFICATO N. IT11/0050



🕒 **CORSI BASE
IN PARTENZA**

dal 14 al 18 nov.

dal 12 al 16 dic.

☎ **info**

0421.83.148



*Responsabile
area
tecnica*

**GRAZIANO
BERTUZZO**

Lo Staff della Scuola

RESPONSABILE DIDATTICA E COORDINAMENTO ATTIVITÀ: **David Mandolin**

RESPONSABILE AREA TECNICA: **Graziano Bertuzzo**

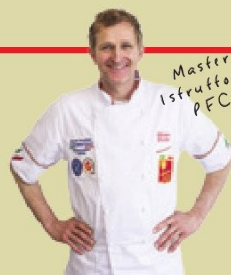
COORDINAMENTO E SEGRETERIA: **Patrizio Carrer, Caterina Orlandi, Donatella Dorigo, Cristina Mandolin**

info@scuolaitalianapizzaioli.it
tel. 0421.83.148

CAORLE

☎ **info**

0421.83.148



MAURO PASINI

☎ **info**

0421.83.148



ANGELO SILVESTRINI

corsi di specializzazione in partenza



PALA

*— La Pizza
in Pala*

SEDE NAZIONALE - Caorle - 21 nov./19 dic.
PADOVA C/O SIRMAN - 14 nov.
PALA PIZZA GIMETAL - 21 nov.

Anche conosciuta come Spianata o Pizza alla Romana, si tratta di un impasto molto idratato, semplice in termini di ricetta ma con una serie di possibili varianti che ne condizionano qualità, estetica e personalità.



TEGLIA

*— La Pizza
in Teglia*

SEDE NAZIONALE - Caorle - 22 nov./20 dic.
PADOVA C/O SIRMAN - 15 nov.
PALA PIZZA GIMETAL - 22 nov.

Il segreto di una buona pizza in teglia sta nell'ottenere uno sviluppo in altezza mantenendo, però, la leggerezza della pizza. La perfetta combinazione di questi aspetti differenzia la qualità del prodotto finale.

Altre sedi

PADOVA - C/O SIRMAN S.P.A.

🕒 CORSI BASE
IN PARTENZA

dal **28 nov.** al **2 dic.**

📞 **info**

0421.83.148
347.68.10.71



**FABIO
SEBASTIANI**

**ROMA
C/O ALICE ACADEMY**

🕒 CORSI BASE
IN PARTENZA

📞 **info**

06.56.99.232
347.49.68.426

ROMA - OSTIA

🕒 CORSI BASE
IN PARTENZA

dal **21 nov.** al **2 dic.**

📞 **info**

06.56.99.232
347.49.68.426



**GIANLUCA
PROCACCINI**

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

🕒 CORSI BASE
IN PARTENZA

dal **14 al 18 nov.**

dal **5 al 9 dic.**

📞 **info**

0421.83.148



**SANDRO
BATZELLA** **ALESSANDRO
GATTI** **PINO
FERRARO**

COMO

🕒 CORSI BASE
IN PARTENZA

dal **28 nov.** al **2 dic.**

📞 **info**

02.96.48.91.42
340.42.57.917



**MARIO
SIGNORILE**

Puglia, Basilicata, Sicilia, Calabria

BARI - ALBEROBELLO - c/o ISTITUTO ECCELSA

🕒 CORSI IN PARTENZA **info: tel. 080.246.1249 / e-mail: info@istitutoeccelsa.it**

PIZZA IN PALA

23 nov.

PIZZA IN TEGLIA

24 nov.



ROSA CASULLI

CORSI *tenuti da* MASTER ISTRUTTORI *con Percorso* *Formativo Certificato*

CERTIFICATO DI CONFORMITÀ N° 14/0601P EMESSO DA SGS

Emilia Romagna

RIMINI

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA

dal **21 nov. al 2 dic.**

📞 **info**

0541.39.42.31

347.97.19.204



Master
Istruttore
PFC

PAOLO ROSSINI

PARMA

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA

dal **12 al 16 dic.**

📞 **info**

339.12.38.593



Master
Istruttore
PFC

SALVATORE SALVIANI

RAVENNA

Master
Istruttore
PFC

Friuli Venezia Giulia

TRIESTE

📞 **info**

339.73.61.243



Master
Istruttore
PFC

MARCO LAVISTA

Veneto

VERONA

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA

dal **12 al 16 dic.**

📞 **info**

347.25.82.689



Master
Istruttore
PFC

GIUSEPPE CONTE

BELLUNO

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA

dal **12 al 16 dic.**

📞 **info**

339.33.43.905



Master
Istruttore
PFC

LUCA GACCIONE

Piemonte

ALESSANDRIA

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA

dal **12 al 16 dic.**

📞 **info**

348.79.51.419



Master
Istruttore
PFC

PAOLO ABBIATI

*c/o Love it

📞 **info**

347.22.28.320



Master
Istruttore
PFC

GIORGIO SABBATINI

Liguria

GENOVA

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA

dal **12 al 16 dic.**

📞 **info**

329.91.17.077



Master
Istruttore
PFC

ROBERTO DE SANTIS

Lazio

ROMA - NETTUNO

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA

dal 5 al 16 dic.

📞 info

06.98.84.90.78

393.40.81.314



VALERIO FINUCCI

NORMA - LATINA

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA

dal 12 al 16 dic.

📞 info

0773.35.46.21

328.66.83.860



FILIPPO MARINI

Campania

P. 97

SALERNO

🕒 CORSI BASE IN PARTENZA

dal 14 al 18 nov.

📞 info

339.23.16.342



MICHELE CROCCIA

Abruzzo

TERAMO

📞 info

389.68.15.179



GIANNI POMPETTI

L'AQUILA

📞 info

339.79.19.152



GIULIANO BUCCI

SPONSOR
TECNICI



CORSI in altre CITTÀ D'ITALIA

BENEVENTO



MARCO AMORIELLO

📞 0823.71.12.25
320.83.38.243

NAPOLI



UMBERTO FORNITO

📞 347.75.32.728
0421.83.148

VICENZA



CLAUDIO PERRONE

📞 0444.34.15.55
347.32.21.890

MANTOVA



IVAN SANFELICI

📞 0376.655.737

SAVONA



SALVATORE D'ANGELA

📞 0421.83.148

COLLABORAZIONI 📞 info 0421.83.148

PISTOIA



ROMA

Alice Academy



📞 347.49.68.426

MODENA



VERONA



ISTRUTTORE
CLAUDIO PERRONE

BRESCIA



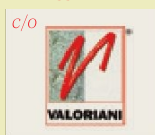
PADOVA



📞 347.68.10.171

FIRENZE

Reggello



MANTOVA



📞 0376.655.737

CORSI *all'*ESTERO

Scuola Italiana Pizzaioli svolge la propria attività all'estero attraverso la collaborazione con affermati ed esperti professionisti che operano nei più importanti mercati della pizza.

Anche in caso di nuove sedi, l'affiancamento iniziale dei nostri Master Istruttori garantisce che il metodo di insegnamento e l'attenzione alla qualità complessiva dei corsi sia la stessa che si può riscontrare sul mercato italiano.

Qualora foste interessati all'apertura di Scuola Italiana Pizzaioli in un paese estero, e ritenete di avere le qualifiche adeguate, potete contattare il nostro staff per un colloquio conoscitivo.



Lussemburgo

STEINSEL



GIOVANNI PALUMBO

info (00352) 69.11.80.665

Canada

TORONTO



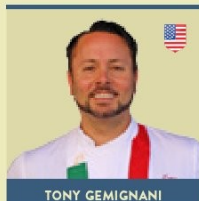
REMO TORTOLA

info (0039) 0421.83.148

orocatering@gmail.com

Usa

SAN FRANCISCO



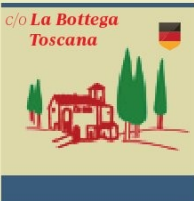
TONY GEMIGNANI

info (001) 510.786.7885

www.internationalschool
ofpizza.com

Germania

FRANKFURT



info (0039) 0421.83.148
(0039) 0421.83.148

www.toscanashop24.de

Belgio

CHARLEROI



FRANCO CASANI

info (00324) 95.27.31.73

Cina

PECHINO



LE 5 STAGIONI ACADEMY WITH SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

info (0086) 185.1860.5274

SHANGHAI



LE 5 STAGIONI ACADEMY WITH SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

info (0086) 185.1860.5274

Polonia

POZNAN

c/o Forno Italia



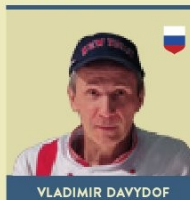
SZYMON WISNIEWSKY

info (0048) 885.101.141

www.fornoitalia.pl

Russia

MOSCA



VLADIMIR DAVYDOV

info

(007) (495) 783.90.58
(007) (967) 170.12.30

www.pmqrus.ru

Brasile

SAN PAOLO



HENRIQUE CAVAZOTTI

info (0041) 99.18.97.78

Francia

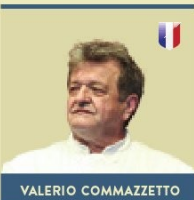
PARIS



GINO JASKULA

info (0033) 61.60.43.892
(0039) 0421.83.148

CHAMONIX



VALERIO COMMAZZETTO

info (0033) 68.39.03.069
(0039) 0421.83.148

www.ilcampionissimo.fr www.casavalerio.net

Australia

MELBOURNE



MARIANO DE GIACOMI

PERTH



THEO KALOGERACOS

MARGARETH RIVER



IVAN ZECCA

MADE
IN ITALY

polselli
www.polselli.it

È una farina bilanciata, adatta in panificazione,
ideale per produrre un pane ed una **pizza** che
avvolgono tutti i sensi, dalla vista grazie al
colore dorato all'odore con un profumo unico e
inconfondibile, dal tatto per la ruvidezza al
gusto per il **sapore antico** di una volta. ...

Il desiderio di esaltare la materia prima
senza rinunciare al **piacere** del palato e
alla tutela di noi stessi attraverso lo
stile dello star bene.

..... **100%**
GRANO VERO

zero

FARINA NATURALE

 *farina di
grano tenero tipo 0*

Un nuovo modo di interpretare l'Arte Bianca
che **esclude l'utilizzo di additivi, enzimi e
conservanti**, che privilegia l'utilizzo di grani
raccolti in coltivazioni di tipo es

..... 
IL GUSTO DELLA **NATURA** E IL
PIACERE DEL **VIVER SANO**

Un prodotto unico, ricco di nutrienti con una
maggiore quantità di **Vitamine, Antiossidanti
e Sali Minerali**, che conserva tutte le sue
proprietà organolettiche grazie ad una
e ed attenta alla
tradizione molitoria.





PERONI SENZA GLUTINE. AMORE AL PRIMO SORSO.

Lasciati conquistare dal
gusto inconfondibile della
prima birra italiana
gluten free.



O BEVI O GUIDI
www.alcolparliamone.it



PERONI
Senza Glutine